

Krokiety z mięsem



SABINA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,3 kg
mąka pszenna	0,4 kg
mleko 2%	250 ml
woda gazowana	100 ml
jajko	3 szt
olej roślinny	100 ml
sól do smaku	
Czosnek suszony Prymat	do smaku
przyprawa uniwersalna	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone podsmażamy, doprawiamy i odkładamy do lodówki. Z 2 szklanek mąki, szklanki mleka, szklanki wody mineralnej, 2 jaj, szczypty soli i połowy szklanki oleju zrobić ciasto naleśnikowe i usmażyć naleśniki.
- KROK 2 Gdy naleśniki będą zimne, nakładamy do nich farsz mięsny.
- KROK 3 Następnie zawijamy, zanurzamy w rozkłóconym jajku z mlekiem i przyprawami, na końcu obtaczamy w bułce tartej.
- KROK 4 Powstałe krokiety smażymy na złoty kolor z obu stron.
- KROK 5 Smacznego