

## Krokiety z mięsem mielonym



### KATARZYŃKA455



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Farsz:

**mięso mielone** ok 50 dag

**cebula** 1 szt

**jajko** 2-3 szt

**przyprawa gyros**

**papryka mielona**

#### Ciasto:

**mleko** 1 1/2 szkl

**woda** 1/2 szkl

**jajko** 3 szt

**mąka pszenna**

#### Dodatki:

**sól**

**pieprz**

**olej**

**Bułka tarta klasyczna Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podane na naleśniki składniki miksujemy dodając tyle mąki by powstało ciasto naleśnikowe. Doprawiamy solą i smażymy naleśniki na natłuszczonej patelni. Można też usmażyć naleśniki wg swojego przepisu. Na patelni rozgrzać trochę oleju i wrzucić drobno pokrojona cebulę, lekko podsmażyć. Dodać mięso mielone i rozdrobnić łypatką. Doprawić przyprawami do smaku i chwilę dusić. Na usmażone naleśniki nakładać mięsny farsz i zwijać krokiety. Panierować w roztrzepanym jajku i tartej bułce smażyć na rozgrzanym oleju na rumiano.