

Krokiety z pieczarek



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	60 dag
szynka	15 dag
żółty ser	5 dag
żółtko jajek	2 szt
sól	1 szczypta
jajko	1 szt
olej	5 łyżek
Cebula suszona Prymat	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokroić, usmażyć, wymieszać ze zmieloną szynką, startym serem, żółtkami, cebulą i tartą bułką. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Starannie wymieszać, formować wałeczki, panierować w rozmąconym jajku i bułce tartej. Smażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu, a potem dosmażyć kilka minut na małym ogniu. Podawać z surówkami sezonowymi lub jako dodatek do czystych zup.