

Szybkie krokiety jajeczne



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

beszamel;

mąka pszenna 40 g,

mleko 250 ml,

masło 25 g,

sól do smaku

Gałka muszkatołowa mielona Prymat

Bułka tarta klasyczna Prymat 2 - 3 łyżki,

dodatkowo;)

jajka ugotowane na twardo 4 szt,

jajko do panierowania,

mąka pszenna do panierowania,

Bułka tarta klasyczna Prymat do panierowania,

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuścić w rondelku, dodać mąkę i dokładnie wymieszać .

Mleko zagotować, do gotującego mleka stopniowo wlewać rozmieszaną mąkę cały czas mieszając aby nie była grudek. Jajka ugotować na twardo, obrać ze skorupki i pokroić w większą kostkę.

Do przestudzonego sosu beszamelowego dodać pokrojone jajka ,doprawić gałką muszkatołową oraz solą i pieprzem do smaku, dodać bułkę tartą i wymieszać.

Z masy formować krokiety , otaczać je w mące ,rozbełtanym jajku a na końcu w bułce tartej.

Smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony na złoty kolor.