

krokiety z pieczarkami i boczkiem



SYLWIA80



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśniki	10 szt.
pieczarki	300 gram
boczek wędzony	100 gram
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
jajko	2 szt.
barszcz czerwony	2 opakowania
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 opakowanie
cebula	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebulę pokroić drobno i zeszklić, pieczarki pokrojone w kostkę udusić na odrobinie tłuszczu (nie solić), boczek pokroić drobno i podsmażyć. Wszystko wymieszać, dodać pieprz i sól do smaku. Na każdym naleśniku kłaść łyżkę tak przygotowanego farszu, zawijać, obtoczyć w jajku i bułce, smażyć na złoty kolor. Dla wegetarian polecam te krokiety bez boczku, aczkolwiek wędzony boczek nadaje cudowny smak. Świetnie smakuje z barszczem czerwonym KUCHARZEK.