

Krokieciki z grochu



MALACZARNA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

grich niełuskany	100 dkg
masło	10 dkg
cebula	10 dkg
jaja	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	30 dkg
czosnek	1 dkg
sól	do smaku
jaja	4 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	40 dkg
smalec	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Goch namoczyć na 12h w przegotowanej wodzie, ugotować go w małej ilości wody do miękkości, ciągle dolewając wody, aby się nie przypalił. gdy groch będzie miękki nadmiar wody odparować a groch przepuścić przez maszynkę. na maśle zrumienić cebulę. dodać do zmielonego grochu jaja, tartą bułkę, sól, roztarty czosnek i zrumienioną cebulę. Masę dobrze wymieszać. Masę grochową formować w wałeczki o dł. 8cm a następnie panierować w jajku i bułce, smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.