

## Krokiety z porą i serem żółtym



### JAGODA6



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	50 dag
<b>mleko</b>	0,5 litra
<b>woda</b>	0,25 litra
<b>por</b>	1 szt.
<b>ser żółty</b>	30-40 dag
<b>jaja</b>	3 szt.
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>sól, pieprz, cukier</b>	do smaku
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z 0,5 litra mleka, 0,25 litra wody, 2 jaj, 0,5 kg mąki, odrobiny cukru i soli przygotować ciastko jak na naleśniki. Powinno być dość gęste. Usmążyć naleśniki na oleju.

Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach a dość duży por pokroić w drobną kostkę.

Często używam mrożonego, pokrojonego pora. Na naleśniku układamy wedle uznania trochę pora i trochę żółtego sera i zawijamy. Panierujemy w jajku doprawionym solą i pieprzem oraz w bułce tartej i smażymy na złoto. Dobre są zarówno gorące jak i zimne.