

Tapaski



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło do smażenia	2 łyżki
mąka tortowa	1 szkl
mleko 3,2%	1 szkl
szynka gotowana	1/2 kg
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanka
oliwa	
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

NA głębokiej patelni rozpuścić masło oprószyć mąką zasmażyć na złoty kolor. Wlać mleko i mieszać aż sos zgęstnieje. Przyprawić solą i pieprzem. Włożyć do lodówki na 5 godzin . Szynkę pokroić w drobna kostkę włożyć do sosu. Z masy uformować 12 krokietów . Panierować w rozbitym jajku i mące . Wrzucać na głęboki olej smażyć na złoto .