

Krokiety z pasztetem



KOPIKO1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

naleśniki	10 szt
cebula	2 szt
szczypiorek	
jajko	1-2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej do smażenia	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać i drobno posiekać. Na patelnię wyłożyć pasztet wiejski i wrzucić do niego cebulkę. Podsmażyć tak długo, aż cebula będzie miękka i doprawić do smaku. Na koniec dołożyć posiekany szczypiorek. Taką gorącą masą pasztetową przełożyć naleśniki i zwinąć jak krokiety. Każdy krokiet panierować w jajku i bułce tartej i opiec na gorącym oleju. Podawać do barszczu czerwonego.