

## Krokiety a'la kebab z cebulką



**KOPIKO1983**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>naleśniki</b>                    | 10-15 szt  |
| <b>filet z kurczaka</b>             | 1 podwójny |
| <b>cebula</b>                       | 5-6 szt    |
| <b>jajko</b>                        | 2-3 szt    |
| <b>przyprawa do gyrosa</b>          | do smaku   |
| <b>szczypiorek usiekany</b>         |            |
| <b>olej do smażenia</b>             |            |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> |            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę, obtoczyć w przyprawie i odstawić na 2 godziny do lodówki, żeby przeszło smakiem przyprawy. Po tym czasie usmażyć na oleju.

Cebulę posiekać i udusić, a na koniec dołożyć usmażone mięso. Wszystko razem dokładnie wymieszać i doprawić jeszcze do smaku. Do całości dołożyć jajka i szczypiorek, żeby wszystkie składniki się połączyły.

Na każdego naleśnika nakładać porcję farszu, zwinąć w krokiet i obtaczać w jajku i bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju. Można podawać z barszczem czerwonym.