

Krokiety z grzybów leśnych



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby leśne	600 g
masło	2 łyżki
szynka	150 g
ser żółty	50 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	8 łyżek
sól, pieprz	do smaku
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, zetrzeć na tarce, usmażyć na maśle. Wymieszać ze zmieloną szynką, tartym serem i żółtkami, dodać tyle bułki tartej, by masa dała się formować. Doprawić do smaku. Formować wałeczki, piec na gorącym tłuszczu. Podawać na ciepło.