

Krokieciki weekendowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3 łyżki
start ser	1 garść
mleko w proszku	1 łyżka
czosnek	1-2 ząbki
majeranek, sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	
włoszczyzna	1 (ugotowana, z rosółu)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki razem zmiksować - powinna powstać gęsta, dająca się formować masa. Formować małe kiełbaski lub kulki wielkości orzecha włoskiego i obtaczać w bułce tartej wymieszanej z suszonym majerankiem. Smażyć na złoty kolor, w głębokim tłuszczu. Podawać z pikantnym sosem.