

SZYBKIE KROKIETY



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
kajzerka	1 szt
masło	3 łyżki
mięso mielone	70 dag
naleśniki	20 szt
pieczarki	40 dag
ser żółty	5 plasterków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso usmażyć na oleju (dowolne, ja robię z mięsa drobiowego).

Wyłożyć do sporej miski.

Pieczarki pokroić grubiej, podsmażyć na maśle do całkowitego wyparowania wody, zmielić w maszynce na grubym sitku, dodać do mięsa. Dodać także podsmażoną na oleju cebulkę. Zmielić namoczoną bułkę. Dodać do mięsa pokruszony ser żółty typu Hochland. Wszystko dobrze wymieszać. Doprawić solą i pieprzem, nie żałujemy pieprzu!

Wg własnego przepisu usmażyć naleśniki.

Naleśniki wypełniać farszem.

Wg uznania można je obtoczyć w jajku, bułce i obsmażyć, ja wolę szybszą wersję, także obsmażone ale bez panierki na oleju.

Polecam podawać z czerwonym barszczem.