

Krokiety z warzywami i serem



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

naleśniki	20
por	1/3
seler	3 gałązki
kalarepa	1
marchew	0,5 kg
kalafior	1
papryka czerwona	1
grostek konserwowy	1 puszka
ser żółty	20 dag
masło	
sól, pieprz, Kucharek	
jaja	3
mleko	1/4 szklanki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Por pokroić w półksiężycy, seler, kalarepę, paprykę w małą kosteczkę, poddusić razem na maselku. Przyprawiać solą, pieprzem. W tym czasie obrać marchew, zetrzeć na tarce na grubych oczkach, również poddusić na maselku z dodatkiem soli. Pieczarki pokroić w półplasterki, podsmażyć, przyprawić vegetą. Kalafior gotujemy, po odcedzeniu rozdrobnić na małe różyczki. Gotowe jarzyny wymieszać razem, dodać grostek i starty ser. Gotowy farsz ułożyć na naleśniki, zawinąć w krokiety, panierować w jajku wymieszanym z mlekiem oraz bułce tartej. Smacznego!!!!

