

KROKIETY Z PIECZARKAMI I SEREM



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
mleko	2 szklanki
mąka	1 i 1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto naleśnikowe :2 jajka, 2 szklanki mleka, 1,5 szklanki mąki

Farsz :pieczarki, cebula, żółty ser , jajko, bułka tarta

Zmiksować razem składniki ciasta naleśnikowego , odstawić na ok. pół godz (najlepiej do lodówki).

Pieczarki obrać i drobno pokroić, cebulę również. Podsmażyć na patelni (na maśle lub oliwie), aż wyparuje woda. Gdy przestygną dodać straty żółty ser . Wszystko razem wymieszać i dodać sól oraz pieprz do smaku.

Na placki naleśnikowe nakładać farsz i zawijać .

Przygotowane krokiety obtoczyć najpierw w jajku, potem w bułce tartej i smażyć na patelni do zrumienienia