

Krokiety



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	2 szklanki
woda gazowana	2 szklanki
jajko	1 szt.
olej	1 łyżka
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z przygotowanego ciasta usmażyć cienkie naleśniki. Pieczarki oczyścić , drobno pokroić i poddusić z łyżką margaryny na patelni aż woda wyparuje . Cebule również pokroić w kostkę i podsmażyć na margarynie , dodać do pieczarek i razem wymieszać.Dobrze posolić , popieprzyć aby farsz miał wyraźny smak ,aby krokiety nie były mdle. Nakładać farsz na placki ,pozawijać krokiety , maczać w roztrzepanym i przyprawionym jajku ,bułce tartej i usmażyć na rumiano . Więcej w zakładce na moim forum.