

Krokiety z mięsem



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	500 gram
woda	500 mililitr
mleko	200 mililitr
sól	1/2 łyżeczka
jajko	2 sztuka
wołowina gotowana	300 gram
Kura gotowana	400 gram
marchew gotowana	1 sztuka
pietruszka gotowana	1 sztuka
seler gotowany	1/2 sztuka
cebula	2 sztuka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej	1 łyżka
jajko	2 sztuka
majeranek	2 łyżka
tymianek	1/2 łyżka
czosnek	3 ząbek
jajko	4 sztuka
Butka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
olej do smażenia	3 łyżka
indyk	300 gotowany

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto naleśnikowe zmiksować. Jeśli jest za gęste dodać wody, jeśli za rzadkie dodać mąki. Odstawić na około 20 minut do napęcznienia mąki. Usmażyć około 12-15 naleśników (średnica 26-28 cm). Przykryć talerzem, aby łatwo dało się je zwijać.

Mięso i warzywa zmielić w maszynce. Cebulę pokroić drobno i zarumienić na oleju. Do mięsa dodać sól, pieprz, zioła, przeciśnięty przez praskę czosnek, cebulę oraz jajka. Wyrobić na gładką masę.

Przy brzegu naleśnika nakładać około 3 łyżki farszu i zwijać w kroieta. Panierować w jajku i bułce, smażyć na rumiano z obu stron. Podawać solo lub z czerwonym barszczem. Smacznego!