

Krokiety z kurkami :



Foto: Babciagramolka

BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser żółty	2 łyżki
mąka	6 czubatych łyżek
jajko	2 szt. (1 do panierowania)
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
cebula	1 szt.
mleko	3/4 szklanki
kurki	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić ciasto naleśnikowe z mąki , proszku do pieczenia , jajka , mleka i szczypty soli . Dobrze wymieszane zostawić na 15 minut by zgęstniało . W tym czasie uciekać cebulę i podsmażyć ją na 1 łyżce oliwy na złoto . Dodać do cebuli rozmrożone duszone kurki . Smażyć . Doprawić solą pieprzem . Zdjąć z patelni . Dodać ser . Średniej wielkości patelnię (najlepiej by służyła nam tylko do smażenia naleśników) postawić na gazie i mocno rozgrzać . Smarować nabitą na widelec skórą ze słoniny tak by patelnia się natłuściła . Wlewać średniej pojemności chochelkę ciasta i obracając patelnię rozprowadzać je po całym dnie . Postawić patelnię na gazie i usmażyć naleśnik z jednej , a następnie z drugiej strony (przewracać łopatką gdy ciasto zmatowieje i jest ścięte). Zdjąć z patelni na talerz . Tak usmażyć pozostałe 5 naleśników . Na każdego kłaść 2 łyżki farszu . Związać w kopertę , rulonik , lub rurkę . Panierować w jajku i tartej bułce . Obsmażyć na rumiano na oleju .