

Krokiety z mięsem Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	6 czubatych łyżek
jajko	2 szt. (1 do panierowania)
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
cebula	1 szt.
mleko	3/4 szklanki
mięso mielone	10 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić ciasto naleśnikowe z mąki , proszku do pieczenia , jajka , mleka i szczypty soli . Dobrze wymieszane zostawić na 15 minut by zgęstniało . Średniej wielkości patelnię (najlepiej by służyła nam tylko do smażenia naleśników) postawić na gazie i mocno rozgrzać . Smarować nabitą na widelec skórka 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 .

Cebulkę drobno pokroić i podsmażyć na rumiano na łyżce oleju . Dodać do mięsa , wymieszać . Doprawić do smaku solą , pieprzem i majerankiem .

Na każdego kłaść 2 łyżki farszu . Związać w kopertę , rulonik , lub rurkę .Panierować w jajku i tartej bułce .Obsmażać na rumiano na oleju.