

Krokiety z naleśników



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

naleśniki	12 szt
ziemniaki ugotowane	40 dag
biały ser	10 dag
sól, pieprz	
jaja	2-3 szt
cebula	1 mała
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i twaróg zmielić razem. Cebulę obrać, drobno posiekać, zeszklić na oleju i dodać do masy na nadzienie. Doprawić solą, pieprzem i ziołami. Dokładnie wymieszać. Naleśniki smarować przygotowaną masą, boki założyć do środka i zwinąć w rulon. Panierować w rozkłóconym jajku i bułce tartej, smażyć z obu stron na złoty kolor. Na zdjęciu są jeszcze krokiety nadziewane parówką - mężowi tak posmakowały, że brakło mi nadzienia i musiałam improwizować ;)