

Krokiety z mięsem



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 sztuki
mleko	2 szklanki
mąka	1 i 1/2 szklanki
mięso mielone	1/2 kg
cebula	1 sztuka
jajko	1 sztuka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto naleśnikowe :2 jajka, 2 szklanki mleka, 1,5 szklanki mąki

Zmiksować razem składniki ciasta naleśnikowego , odstawić na ok. pół godz (najlepiej do lodówki).

Mięso mielone zasmażyć delikatnie z cebulką. Dusić przez 20 minut na wolnym ogniu. odsączyć.
Doprawić solą i pieprzem.

Na Naleśniki nakładać farsz mięsny i zawijać.

Przygotowane krokiety obtoczyć najpierw w jajku, potem w bułce tartej i smażyć na patelni do zrumienienia