Krokiety z mięsem



BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
czosnek	2 ząbki
sól	
mleko	0,5l
jajko	
mąka	6 łyzek
olej do smażenia	
łyżeczka masłą do naleśników	
wołowina	1 kg (antrykot)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso gotujemy (można wykorzystać np. mięso z rosołu), aż będzie miękkie. Cebulkę drobno siekamy i szklimy, czosnek również. Mięso, przestudzone mielimy, mieszamy z cebulą na jednolitą masę. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Składniki na naleśniki miksujemy, odstawiamy na 30min. Smażymy naleśniki, na dużej patelni, nie za grube.

Nakładamy porcję farszu na naleśniki, zakładamy boki, a następnie zwijamy. Panierujemy kolejno w roztrzepanym jajku i bułce tartej, smażymy na rumiany kolor. Do barszczu domowego nieodzowne.