

## Krokiety z parówką i serem



### KAMILAJ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mleko</b>	1 litr
<b>mąka</b>	2 szklanki
<b>olej</b>	2-4 łyżki
<b>jaja</b>	1-2 sztuk
<b>parówki</b>	10 sztuk
<b>ser żółty</b>	30 dkg
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>jajko</b>	
<b>ketchup</b>	1 mały

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mleka, mąki, oleju oraz jajek przyrządzić ciasto naleśnikowe o odpowiedniej konsystencji. Ja dla lepszego smaku dodaje jeszcze do masy zioła prowansalskie. Z tak przygotowanego ciasta smażyć naleśniki. W międzyczasie przygotowuję sobie parówki i tarkuję ser. Naleśnika smaruję ketchupem na to kładę kawałek parówki i posypuję żółtym serem. Zawijam jak krokiety, obtaczam w jajku i bułce tartej i smażyć na dobrze rozgrzanym oleju