

krokiety z miesem i kapusta



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

naleśniki	40 sztuk
mięso drobiowe gotowane	40 dag
jajko	2
przyprawy	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
kapusta kiszona	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

robimy ciasto i pieczemy naleśniki (ok 20 sztuk). kapuste kiszoną gotujemy do miękkości, następnie razem z mięsem przepuszczamy przez maszynkę, dokładnie mieszamy, dodajemy jajka i przyprawy. nakładamy farsz na połowę krokietu i zwijamy je w koperte, panierujemy i smażyemy.