

## KROKIETY Z SEREM ŻÓŁTYM.



### IZABELA KAMILA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>mleko</b>                        | 1,5 l       |
| <b>woda</b>                         | 0,5 l       |
| <b>jajko</b>                        | 5-6 szt     |
| <b>mąka typ 450</b>                 | 4 szkl.     |
| <b>sól, cukier</b>                  | do smaku    |
| <b>czosnek ząbki</b>                | 4           |
| <b>przyprawa do potraw Kucharek</b> | do smaku    |
| <b>olej roślinny</b>                | 3/4 szkl    |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> |             |
| <b>ser żółty</b>                    | 1/2 (tarty) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować ciasto na naleśniki tj. połączyć w misce mleko, wodę, 2-3 jajka, mąkę, sól i cukier. Mieszać mikserem by uzyskać niezbyt gęstą masę. Używając patelni teflonowej olej dodać do ciasta. Usmażyć niezbyt grube naleśniki.

Ser żółty zetrzeć na grubych oczkach, czosnek także, przyprawić i wymieszać.

Układać farsz na środku naleśnika. Dwa boki naleśnika składać ku sobie i pozostałe dwa także, by powstały kwadraty.

Panierować w pozostałych, rozkłóconych jajkach i bułce tartej.

Samżyć na rumiano z obu stron. Spożywać na ciepło gdy ser jest rozpuszczony.

Podawać z surówką.

Smacznego:)