

Krokiety Mamy



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąki	2 szklanki
jaja	2
woda gazowana	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Wszystkie na ciasto miksujemy. Na gorącą patelnię wlewamy parę kropel oleju i wlewamy ciasto-
smażymy placki jak na naleśniki.

Składniki na farsz:

50 dag mięsa z indyka

30 dag pieczarek

2 łyżki oleju

1 cebula

Vegeta

sól

pieprz do smaku

2 jajka

bułka tarta

Mięso umyć, ugotować do miękkości i przekręcić przez maszynkę. Cebulę pokroić w kostkę i
zrumienić na patelni. Pieczarki umyć, pokroić drobno i dodać do cebuli. Całość dusić około 30
minut doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Na naleśniki nakładamy farsz i zawijamy je. Obtaczamy w jajku, bułce tartej i smażymy na
rozgrzanym oleju-możemy podawać z barszczem czerwonym