




Krokiety mięsne

 Tylko z Natury


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 12 porcji

Składniki:

FARSZ: -

- mięso gotowane (może być z rosółu) - 1/2 kg

- cebula - 1 szt.

- jajo - 1 szt.

- sól morską - do smaku

- pieprz czarny mielony - do smaku

CIASTO NALEŚNIKOWE -

- mleko - 1/2 litr

- mąka - 250 g

- jaja - 2 szt.

- czosnek - 1 ząbek

PANIERKA -

- bułka tarta - 10 dag

- jajo - 1 szt.

- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki na ciasto naleśnikowe - wodę, mleko, 2 jajka, mąkę - zmiksować na gładką masę. Smażyć naleśniki na patelni z odrobiną gorącego tłuszczu i odłożyć do wystygnięcia.

KROK 2: Przygotować farsz: czosnek obrać i przepuścić przez praskę. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Podsmażyć na patelni, na dobrze rozgrzanym oleju. Mięso oddzielić od kości włożyć do blendera, dodać cebulę z czosnkiem, przyprawić solą i pieprzem, dodać jajko, bułkę tartą (jeżeli masa jest za rzadka) i dobrze wymieszać.

Tak przygotowany farsz odstawić do ostygnięcia, po czym nakładać na naleśniki i zawijać.

Przed podaniem panierować krokiety w jajku i bułce tartej, smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor.