




Krokiety z mięsem

 Paulaa

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

farsz: -

ugotowane mięso z rosółu około - 500 g

ugotowana marchew, pietruszka i seler około - 300 g

cebula - 1 szt.

sól i pieprz - - do smaku

sos sojowy - - do smaku

naleśniki: -

mąka pszenna - 1 szklanka

jaja - 2 szt.

mleko - 1 szklanka

woda gazowana - - 0,5 szklanka

sól - - szczypta

panierka: -

jaja - 2 szt.

bułka tarta - - trochę

olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Farsz: Wystudzone ugotowane mięso z rosółu, obieramy z kości. Cebule dzielimy na ćwiartki. Mięso, włoszczyznę i cebulę, przepuszczamy przez maszynkę do mięsa. Doprawiamy do smaku.

KROK 2: Naleśniki: Rozrabiamy ciasto naleśnikowe z podanych składników, jeśli się okaże za gęste to dodajemy wody. Następnie smażymy naleśniki.

KROK 3: Na wystudzone naleśniki kładziemy dwie łyżki farszu i następnie zawijamy jak krokieta.

KROK 4: Przygotowane krokiety obtaczamy w rozbełtanym jajku i bułce tartej, następnie smażymy na rozgrzanym oleju.