Krokiety z ricottą i orzechami

gosia56

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 17 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- jajka - 2 szt.
- olej - 2 łyżka
- woda mineralna - 3-4 łyżka
- szpinak mrożony - 45 opakowanie
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 3 ząbek
- ricotta - 1 szt.
- orzechy włoskie mielone - 1 garść
- przyprawy sól ,pieprz kasza manna - do do smaku
- jajka do panierki - 2 szt.
- bułka tarta do panierki - garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do wysokiego naczynia dajemy wszystkie składniki na ciasto miksujemy mikserem .Ja ciasto zawsze zostawiam stać chwilę. Na patelni rozgrzewamy odrobinę oleju i smażymy cieńkie naleśniki. Mi wyszło z tej porcji 7 naleśników.

KROK 2: Przygotowanie nadzienia:

Na patelnię dajemy masło i dodajemy pokrojoną cebulę dusimy chwilę dodajemy pokrojony czosnek i szpinak podsmażamy aż woda odparuje.

KROK 3: Do podsmazonego szpinaku dodajemy przyprawy i kaszę mannę mieszamy studzimy. Do szpinaku kruszymy serek ricotta.

KROK 4: Do szpinaku wsypujemy orzechy włoskie mieszamy

KROK 5: Rozkładamy przygotowane wczesnij naleśniki nakładamy farsz.
Zwijamy krokiety

KROK 6: Krokiety obtaczamy w jajku i panierujemy w bułce tartej

KROK 7: Gotowe krokiety obsmażamy na rozgrzanym oleju .

KROK 8: Krokiety podajemy na ciepło albo na zimno .

POLECAM