




## Krokiety z ziemniaczano-serowym nadzieniem

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto naleśnikowe: -	twaróg półtłusty - 30 dag
mąka tortowa - 1,5 szklanka	cebula - 1 szt.
mleko - 0,5 szklanka	szczypiorek posiekany - 2 łyżka
woda - 0,5 szklanka	pomidory suszone - 2 szt.
jajka - 2 szt.	olej - 1 łyżka
młody jęczmień sproszkowany - 2 łyżeczka	sól i pieprz - - do smaku
olej - 2 łyżka	Dodatkowo: -
sól - - szczypta	jajko - 1 szt.
Nadzienie: -	bułka tarta - - trochę
ziemniaki ugotowane - 70 dag	olej do smażenia - - trochę

**Dodatkowe info:** Krokiety podawać z sosem pieczarkowym lub grzybowym.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do zmiksowanych jajek z odrobiną soli wlać mleko, wodę, olej, wsypać mąkę i sproszkowany młody jęczmień. Wszystko razem powtórnie zmiksować, odłożyć na pół godziny. Na rozgrzaną patelnię wlewać nieduże ilości ciasta i usmażyć cienkie naleśniki.

**KROK 2:** Nadzienie:

Na patelni z rozgrzanym olejem podsmażyć drobno posiekaną cebulę, ostudzić. Ugotowane ziemniaki dokładnie ubić tłuczkiem lub przecisnąć przez praskę dodać cebulę, pokruszony ser, pokrojone w kosteczkę suszone pomidory i posiekany szczypior. Doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

**KROK 3:** Naleśniki smarować farszem, zawijać brzegi i związać w roladki.

**KROK 4:** Następnie zanurzać w roztrzepanym jajku, obtaczać w bułce tartej i rumienić ze wszystkich stron na patelni z rozgrzanym olejem.