Zielone krokiety z mięsem i boczniakami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto naleśnikowe: -
jajka - 2 szt.
szpinak mrożony - 2 kostka
mleko - 120 ml
woda gazowana - 120 ml
mąka tortowa - 300 g
oliwa - 1 łyżka
sól - - trochę
Nadzienie: -
mięso gotowane z rosołu - 300-400 g
boczniaki - 150-200 g
cebula czerwona - 1 szt.
olej - 2 łyżka
sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku
jajko - 1 szt.
bułka tarta - - trochę
olej do smażenia - - trochę

Dodatkowe info:

Podawać z czystym, czerwonym barszczem, lub sosem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka zmiksować z rozmrożonym szpinakiem. Dodać mleko, wodę, oliwę, sól i mąkę. Wszystko dokładnie zmiksować i odłożyć na pół godziny. Następnie porcje ciasta wlewać na rozgrzaną patelnię i smażyć cienkie naleśniki.

KROK 2: Nadzienie: Na rozgrzanym oleju podsmażyć drobno posiekaną cebulę i boczniaki. Połączyć z mielonym gotowanym mięsem, doprawić do smaku solą, sosem sojowym i pieprzem, wymieszać i chwilę poddusić.

KROK 3: Farszem smarować upieczone naleśniki, zwijać.

KROK 4: Zanurzać w roztrzepanym jajku i obtaczać w bułce tartej. Rumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju.