

Przepis na:

Krokiety z mięsem

SKŁADNIKI:

Naleśnik:

- 250 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 250 ml mleka
- 150 ml wody gazowanej
- 2 łyżki oleju
- 0,5 łyżeczki soli
- szczypta cukru
- szczypta sody

Farsz:

- 400 g podpieczonego mięsa mielonego
- 2 cebule
- pieprz, sól, majeranek, chili do smaku
- 2 jajka do panierowania
- bułka tarta do panierowania

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Na początku przygotowujemy naleśniki. Wszystkie podane składniki miksujemy.
2. Dobrze nagrzewamy patelnię i dodajemy oleju.
3. Wlewamy porcję ciasta i rozprowadzamy go na całą patelnię.
4. Smażymy każdy placek ok. 1 minuty.
5. Następnie przygotowujemy farsz.
6. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju.
7. Dodajemy ją do zmielonego mięsa i dokładnie mieszamy.
8. Na każdy naleśnik nakładamy po 2 łyżki farszu i rozsmarowujemy.
9. Boki naleśników zwijamy do środka, a następnie całe ciasto zwijamy w ciasny rulon uważając, aby ciasto się nie rozrywało.
10. Roztrzepujemy jajka, doprawiamy je lekko solą i pieprzem.
11. Smarujemy rulony jajkiem a następnie przekładamy do bułki tartej i dokładnie obsypujemy.
12. Smażymy na oleju z dodatkiem masła dokładnie z każdej strony do zarumienienia.
13. Można podawać z czerwonym barszczem!

