

Krokieciki jajeczne z manną



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19497**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kasza manna 25 dag
- Cebula biała 1 szt.
- Masło 1 łyżka
- Mleko 2 szklanki
- Jajo kurze 6 szt.
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia
- bułka tarta do panierki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ugotować 3 jajka, obrać i drobno posiekać. Cebulę również drobno posiekać i przysmażyć na maśle. Kasze mianę ugotować na mleku, po wystudzeniu połączyć z cebulą i dwoma jajkami. Dokładnie wyrobić masę, przyprawić do smaku, dodać posiekane jajka i jeszcze raz dokładnie wymieszać. Formować owalne krokieciki, maczać w roztrzepanym jajku i obtaczać w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Podawać do drugiego dania z ziemniakami lub z ciemną kaszą.

Twoje notatki do przepisu: