

Krokieciki sojowe



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2563** Ocena: **19450**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Składniki na naleśniki:
- Jajo kurze 4 szt
- Mleko 250 ml
- woda gazowana 250 ml
- mąka 250 gram
- ole 1/4 szklanki
- Sól
- Bułka tarta
- składniki na nadzienie:
- Pieczarki 1/2 kg
- kotlety sojowe 1 opakowanie
- Cebula biała 1 szt.
- Jajo kurze 2 szt
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie naleśników:

2 jaja rozbić z mlekiem i wodą gazowaną, wsypać mąkę, wlać olej i posolić do smaku- dokładnie wymieszać i usmażyć naleśniki.

Wykonanie:

Kotlety sojowe robimy według opisu na opakowaniu Odsączone kotlety sojowe kroimy na drobną kostkę razem z pieczarkami. Na oleju smażymy cebulę na rumiano z soja i pieczarkami. Doprawiamy do smaku i faszerujemy naleśniki.

2 Zwijamy i kroimy na trzy części . Każdą część moczymy w jajku panierujemy w bułce tartej i smażymy na oleju.

Twoje notatki do przepisu: