

Krokiety domowe

Autor: **Anowi1985**Przepisów: **23** Ocena: **912**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe, 0,75kg
- cebula, 1 szt duża
- pieczarki, 5szt średnich
- kostki knorr wołowe, 2szt
- ser, 10dkg
- zioła prowansalskie, 1 duża łyżka
- sól i pieprz, do smaku
- naleśniki, ok. 12szt
- jajka, 3szt
- Bułka tarta, 20dkg
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso i pokrojoną w paski cebulę wrzucamy do garnka, gotujemy ok 15min Następnie dodajemy pieczarki które wsiąkną nadmiar wody z mięsa, dodajemy kostki knorr i zioła prowansalski. Wszystko powinno się gotować a nie smażyć, dlatego robimy to na małym płomieniu. Dusimy 10min. potem znowu 10 min bez przykrycia tak aby woda cała wyparowała. Mięso mielone wołowe ma to do siebie że jest dosyć twarde, dlatego proponuję drewnianą łyżką często mieszać i rozdzielać na jak najmniejsze kawałki. Na naleśniki nie podaje składników bo chyba każdy wie jak zrobić?!
- 2 Na gotowe naleśniki nakładamy farsz oraz wcześniej pokrojony paseczek sera- nie za duży tak aby nie przeważało smaku farszu.
- 3 Na końcu obtaczamy w jajku i bułce- smażyemy.

Twoje notatki do przepisu: