

Krokiety z fasolką



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2288** Ocena: **14361**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- biała fasola z puszki 1 szt
- Jajo kurze 2 szt
- łosoś wędzony 10 dag
- Bułka tarta 3 łyżki
- sól do smaku
- cząber do smaku
- Bułka tarta i mąka do panierki (tyle samo)
- ole do smażenia

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Fasolkę z puszki rozetrzeć na miazgę widelcem, połączyć z rybą i z jednym ugotowanym pokrojonym jajem. Masę wymieszać z 3 łyżkami bułki tartej i surowym jajkiem. Przyprawić do smaku, kształtować owalne krokiety, panierować w bułce z mąką i smażyć na złoty kolor.

Twoje notatki do przepisu: