

Krokiety z mięsem



Autor: **POMPOLINA**
Przepisów: **124** Ocena: **4102**

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka, 2 szklanki
- jajka, 3 sztuki
- mleko, 1 szklanka
- woda mineralna gazowana, 1 szklanka
- olej, 1 łyżka
- sól, szczypta
- gotowane mięsko (najlepiej takie z rosołu)
- cebula
- pieprz
- CZOSNEK GRANULOWANY
- bułka tarta
- oliwa do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 z 2 jajek, mąki, mleka, wody mineralnej i szczypty soli wyrobić ładne gładkie ciasto.
- 2 z ciasta upiec naleśniki
- 3 mięso skręcić w maszynce
- 4 cebulke podrumienić na patelni i dodać wraz z przyprawami do mięsa, wszystko dokładnie wymieszać.
- 5 na każdego naleśnika nałożyć mięso, zwinąć naleśnik tak aby mięsko nie wyleciało.
- 6 naleśnika z mięsem zanurzyć w roztrzepanym jajku i obtoczyć w bułce tartej.
- 7 Piec na odrobinie oliwy aż się zarumienia.
- 8 SMACZNEGO!!!!

Twoje notatki do przepisu: