

# Krokiety z niespodzianką

Autor: **agulam22**Przepisów: **105** Ocena: **6962**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- naleśniki, 10 szt
- parówki, 5 szt
- cebula, 1/2 szt
- koncentrat pomidorowy, 50g
- sól i pieprz, do smaku
- zioła prowansalskie, 1/4 łyżeczki
- ser żółty, 50g
- olej, 100ml
- jajo, 1 szt
- Bułka tarta, 1 szklanka

## Sposób przygotowania:

- 1 Przepisu na naleśniki nie dodaję ponieważ każdy ma swój własny sprawdzony.
- 2 Wykonanie farszu: parówki pokroić w drobną kostkę, cebulę także pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać ok 3 łyżki oleju wrzucić cebulę, zeszklić i dorzucić parówki, razem wszystko smażyć ok 5 minut, następnie dodać sól, pieprz i zioła prowansalskie. Podsmażyć chwilę i dodać koncentrat pomidorowy. Farsz przestudzić. Ser żółty pokroić w słupki.
- 3 Na każdy naleśnik nakładamy farsz, na farsz nakładamy kawałek sera żółtego i zawijamy jak tradycyjnego krokietu.
- 4 Każdego krokietu obtaczamy w jajku i bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju na rumiany kolor z obu stron. Smacznego!!

## Twoje notatki do przepisu: