

# przepyszne krokieciki z ketchupem z czerwonej porzeczki



Autor: **amber294**  
Przepisów: 2 Ocena: 0



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- mleko zsiadłe, 2 szklanki
- mąka, szklanka
- jajka, 3 sztuki
- sól, szczypta
- soda, pół łyżeczki
- olej, 2 łyżki
- woda, w razie potrzeby
- cienkie parówki, 10 sztuk
- kukurydza konserwowa, 1 puszka
- szczypior, 1 pęczek
- ketchup, 1 słoiczek
- Bułka tarta, 10 łyżek
- ser żółty starty na grubych oczkach, 10 łyżek

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wymieszać z mlekiem i jajkiem, wszystkie składniki zmiksować, aż powstanie konsystencja śmietany, jeśli jest za rzadkie, trzeba dodać mąki. Jeśli za gęste, dolać wody. Dodać 2 łyżki oleju do ciasta, wtedy będziemy potrzebować tylko odrobinę przy smażeniu (dosłownie jedną kropelkę).
- 2 Smażyć cienkie naleśniki
- 3 Na usmażone naleśniki kładziemy łyżeczkę startego żółtego sera, na to kładziemy cienką parówkę, posypujemy ją łyżeczką kukurydzy konserwowej, szczyptą posiekanego szczypioru i na to kładziemy kleksa z ketchupu (ja używam pikantnego)
- 4 Wszystko razem zwijamy w krokiecik, obtaczamy w roztrzepanym jajku i bułce tartej i smażymy na oleju na złoty kolor
- 5 Po usmażeniu zajadamy z ketchupem z czerwonej porzeczki:)

## Twoje notatki do przepisu: