

Rožki mięsne



Autor: **jola4455**

Przepisów: **21** Ocena: **313**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1op.rożków do lodów-ok.10 szt.,0/5 kg mięsa mielonego(mieszanego)
- ok.30dkg piezarek,sól,pieprz,papryka,10 dkg żółtego sera (zetrzeć na średnim oczku) ,mąka,2jajka,
- bułka tarta do panierki

Sposób przygotowania:

- 1 mięso podsmażyć -rozdrobnić,dodać pieczarki pokrojone drobno i podduszone ,lekko przestudzić,dodać ser,paprykę,pieprz i trochę soli. Nakładać farsz do rożków i panierować w mące,jajku,bułce tartej.Smażyć w głębokim i mocno rozgrzanym tłuszczu.Odsączyć z nadmiaru tłuszczu na papierze ręcznikowym .



Twoje notatki do przepisu: