

Krokieciki



Autor: **Jagoda50**

Przepisów: **210** Ocena: **14266**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- mięso pieczone lub gotowane 70 dkg
- papryka 1 strąk
- świeże pomidory 1 duży
- cebula 1
- czosnek 4 ząbki
- świeża bazylija kilka gałązek
- sól pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 mięso zemieł, na patelni rozgrzać olej i podsmażyć drobno posiekaną cebulę i czosnek, paprykę i pomidory również drobno pokroić i wrzucić na patelnię, posmażyć 3-4 minuty, następnie dodać mięso, doprawić solą i pieprzem i jeszcze chwilę smażyć, na koniec dodać bazylię wymieszać i farsz wystudzić



- 2 usmażyć naleśniki, nałożyć farsz, zwinąć krokiety, opanierować i usmażyć na rumiano



Twoje notatki do przepisu: