

Krokiety z kurczakiem i szpinakiem



Autor: **SmaczneBodomowe**

Przepisów: **181** Ocena: **2760**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Naleśniki: 250 gramów mąki pszennej
- 500 mililitrów mleka
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki soli
- Farsz: 500 gramów mrożonego szpinaku
- 500 gramów piersi z kurczaka
- 150 gramów tartego sera mozzarella
- 2 łyżki śmietany 18%
- 1 łyżka bułki tartej
- Sól i pieprz do smaku
- Panierka: Bułka tarta
- 2 jajka
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 • W misce mieszamy składniki na naleśniki: mąkę, mleko, jajko i sól, całość miksujemy przez kilka minut
- Smażymy cienkie naleśniki na patelni z niewielką ilością oleju
- Piersi z kurczaka kroimy w drobną kostkę, przeprawiamy przyprawą do kurczaka i smażymy do uzyskania złotego koloru
- Szpinak przekładamy do garnka, zalewamy niewielką ilością wody, solimy i gotujemy przez kilka minut, nadmiar wody odsączamy na sitku



- 2 • Szpinak łączymy z podsmażonym kurczakiem, dodajemy: ser mozzarella, śmietanę, bułkę tartą, całość mieszamy i doprawiamy
- Na każdy naleśnik nakładamy dwie-trzy łyżki farszu, boki naleśnika składamy do środka i zwijamy krokiety
 - Krokiety panierujemy w rozmąconym jajku, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na rozgrzanym oleju do uzyskania złocistego koloru



Twoje notatki do przepisu: