

Krokiety z mięsem



Autor: **anika80**

Przepisów: **11** Ocena: **285**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 1,5 szklanki
- jajka, 2 szt.
- mleko, 1 szklanka
- sól, szczypta
- surowe udka z kurczaka, 2 szt.
- cebula duża, 1szt.
- czosnek, 2 ząbki
- Bułka tarta, 1 szklanka
- jajko, 1 szt
- olej do smażenia, wg uznania
- przyprawy sól pieprz papryka ostra, ile kto lubi

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw zrobiłam naleśniki z ciasta, wyszło mi 5 szt, obrałam surowe mięso z kurczaka pokroiłam i poddusiłam na małej ilości oleju, dodałam cebulę i czosnek, gdy mięso było miękkie zmieliłam je w mikserze i doprawiłam solą pieprzem i ostrą papryką.
- 2 Nie dodawałam do mięsa bułki namoczonej bo było wilgotne, ułożyłam je na naleśniku i zawinęłam, obtoczyłam w jajku i bułce tartej, usmażyłam na rozgrzanym oleju.

Twoje notatki do przepisu: