

# Krokiety z mięsem z rosółu

Autor: **wjosna**Przepisów: **317** Ocena: **3684**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 cebule
- 1 łyżka oleju
- 1 porcja mięsa po rosole ( u mnie kurczak i wołowina)
- 100 g białego serka ( taki do smarowania kanapek)
- 3 łyżki jogurtu albo śmietany
- 1/2 pęczka natki pietruszki - posiekana
- sól, pieprz do smaku
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- NALEŚNIKI
- 1 szklanka mąki
- 3/4 szklanki mleka
- 1/2 szklanki wody gazowanej
- 1 jajko
- trochę soli
- 1 łyżka rozpuszczonego masła do środka
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulkę posiekać, podsmażyć na oleju aż będzie miękka i rumiana, Odstawić do lekkiego przestudzenia w potem wszystkie składniki nadzienia umieścić w blenderze i zmiksować na gładką masę.
- 2 Składniki ciasta na naleśniki zmiksować, usmażyć na oleju Naleśniki nadziać, zawinąć w krokiety ( podwijając brzegi do środka) i obsmażyć na oleju na patelni.  
Można dodatkowo obtoczyć w jajku i bułce tartej

## Twoje notatki do przepisu: