



Tekst i zdjęcie: **krzychud1** - Młodszy Kucharz (400)

Krokiety mięsno-ziemniaczane

Ziemniaczane krokiety z farszem mięsnym z papryką i pieczarkami (pp.10/2010,s.7)

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- wafel, 2 szt.
- ziemniak, 40 dag
- mielone mięso, 50 dag
- pieczarka, 30 dag
- cebula, 2 szt.
- papryka czerwona, 1 szt.
- jajka, 1 szt.
- bułka tarta , 0.5 szkl.
- sól, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta
- olej, 0 łyżk.

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki i paprykę oczyścić i drobno pokroić. Cebulę pokroić w kostkę i smażyć na oleju z pieczarkami. Dodać mięso i paprykę. Dusić 15min mieszając, doprawić. 2. Obrane ziemniaki ugotować, odcedzić i jeszcze gorące cienko rozsmarować na waflach. Wyłożyć masę mięsną, zwinąć w roladę i włożyć na godzinę do lodówki. Kroić w ukośne grube plastry, panierować w jajku i bułce, smażyć z obu stron na złoto.

