



Tekst i zdjęcie: **Tusia** - Młodszy Kucharz (220)
Krokiety z mięsem
coś szybkiego na obiad

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- bazylia, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- cebula, 1 szt.
- mielone mięso, 500 g
- tymianek, 1 szczypta
- olej, 4 łyżk.
- mleko, 2 łyżk.
- bułka tarta , 2 szkl.

Sposób przygotowania:

Wcześniej przygotować ciasto na naleśniki i je usmażyć. Cebulę i czosnek obrać. Cebulę pokroić w drobną kostkę a czosnek posiekać. Podsmażyć na dobrze rozgrzanym oleju. Dodać mięso i wszystko razem przesmażyć ok. 10 minut. Mięso przełożyć do miski i gdy ostygnie dodać jajko i 3 łyżki bułki tartej. Dobrze wymieszać. Na każdy naleśnik nałożyć pasek farszu, złożyć boki i zwinąć krokiet. Każdy z krokietów obtoczyć w jajku i bułce i smażyć na dobrze rozgrzanym oleju, na niewielkim gazie aż będą złote i chrupiące. Dzieje się to dość szybko, dlatego gaz powinien być nieduży, aby środek krokietu też dobrze się usmażył.

