



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Krokiety ruskie

Są bardzo pożywne .

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- cebula, 1 szt.
- ziemniak, 600 g
- ser biały, 200 g
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 2 szczypta
- olej, 1 szkl.
- mleko, 2 szkl.
- mąka , 1.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać , po czym ugotować , przestudzić i razem z białym serem przepuścić przez maszynkę do mięsa . cebulę obrać , posiekać , podsmażyć na oleju , ostudzić i wymieszać z masą serową . farsz doprawić do smaku solą oraz pieprzem .Z podanych składników przygotować ciasto o jednolitej konsystencji , a następnie na rozgrzanym oleju usmażyć cienkie naleśniki . Na placki nałożyć przygotowany farsz serowy i zwinąć , tworząc krokiety . Przed podaniem zrumienić na rozgrzanym oleju .

