
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW I GRZYBÓW

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1459 razy.

1 kg ziemniaków,
cebula,
4 łyżki tłuszczu,
4 łyżki tartej bułki,
2 łyżki mąki,
4 dag grzybów suszonych,
sól,
majeranek,
pieprz,
3 jaja,
2 łyżki mąki ziemniaczanej

Ziemniaki ugotować , ostudzić i zemleć w maszynce. Dodać pokrajaną i zrumienioną cebulę, trochę tartę bułkę, 2 jaja, mąkę oraz ugotowane i posiekane grzyby. Masę przyprawić i dokładnie wyrobić ; formować podłużne wałeczki, maczać je w jajku, panierować w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać z surówkami i sosami

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD