

---

# KROKIETY A LA JULIANNE

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1183 razy.

1 kg warzyw (marchew, pory, pietruszka, kapusta biała lub włoska, seler, cebula),  
25 dag ziemniaków,  
10 dag groszku zielonego,  
2 bułki czerstwe,  
10 dag kaszy manny,  
pół szklanki mleka,  
4 łyżki tłuszczu,  
łyżka masła,  
4 łyżki tartej bułki,  
sól,  
pieprz,  
gałka muskatołowa,  
4 jaja

Warzywa oczyścić , poszatkować w drobne paseczki (ziemniaki i groszek pozostawić ) i udusić w maśle. Gdy miękkie - ostudzić , dodać ugotowaną na sypką kaszę mannę lub namoczone i odciśnięte bułki, ugotowany groszek i ugotowane przetarte ziemniaki. Dodać przyprawy, 2 jaja, dokładnie wyrobić . Z masy formować owalne krokiety, maczać je w rozmieszanych jajach, panierować i smażyć na tłuszczu. Podawać polane sosem, z sezonowymi surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD