
KROKIETY A LA JULIANNE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1252 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