
KROKIETY Z FASOLI I PORÓW

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1043 razy.

40 dag fasoli,
30 dag porów,
4 łyżki tłuszczu,
2,5 łyżki mąki,
4 łyżki tartej bułki,
sól,
pieprz,
imbir lub majeranek,
3 jaja,
przyprawa do zup

Fasolę ugotować do miękkości, osączyć. Pory oczyścić, pokrajać w krążki i udusić z dodatkiem łyżki tłuszczu. Gdy miękkie - zemieć razem z fasolą w maszynce, dodać przyprawy, trochę tartej bułki i mąki oraz 2 jaja. Z masy uformować wałek średnicy ok. 2-3 cm, pociąć go w podłużne krokiety (długości ok. 10 cm), maczać w jajku rozmieszanym z wodą i mąką, panierować w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać z sosem pomidorowym i surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD