
KROKIETY Z MANNY FASZEROWANE

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1152 razy.

5 dag suszonych grzybów,
5 dag kaszy manny,
duża cebula,
4 łyżki tłuszczu,
5 łyżek tartej bułki,
sól,
pieprz,
majeranek lub gałka muskatołowa,
4 jaja,
łyżka mąki ziemniaczanej

Grzyby umyć i ugotować. Na wywarze z grzybów ugotować mannę. Gdy ostygnie - dodać majeranku lub gałki muskatołowej do smaku, mąkę ziemniaczaną, część tartej bułki. Grzyby drobno posiekać, dodać posiekaną i przesmażoną cebulę, tartą bułkę, 2 jaja i pieprz. Z manny robić owalne krokiety, spłaszczając je, nakładać farsz, maczać w rozmieszanym jajku, panierować i smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Podawać z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD