
KROKIETY Z JAJ I KASZY MANNY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1214 razy.

25 dag kaszy manny,
cebula,
łyżka masła,
2 szklanki mleka,
2,5 łyżki tartej bułki,
3 łyżki tłuszczu,
pieprz,
sól,
6 jaj

Cebulę pokrajać i zrumienić na tłuszczu. Mannę ugotować na sypko na mleku, gdy ostygnie - dodać przesmażoną cebulę i 2 jaja; wyrobić . Następnie dodać 3 ugotowane no twardo i posiekane jaja. Z masy formować owalne krokiety, maczać je w rozmieszanym jajku, obtaczać w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać ze szpinakiem i ziemniakami lub polane sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD