

---

# KROKIETY Z JAJ I KASZY MANNY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1245 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 rozmieszonym jajku, obtaczać w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać ze szpinakiem i ziemniakami lub polane sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD