
Krokiety po królewsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3164 razy.

60 dag pieczarek,

5 dag masła lub margaryny,

2 żółtka

Pieczarki oczyścić , opłukać , drobno pokroić , usmażyć , wymieszać ze zmieloną szynką, startym serem, żółtkami i tartą bułką, doprawić do smaku. Z przygotowanej masy formować wałeczki o średnicy 3 cm, pokroić na kawałki długości 8-10 cm, panierować w rozmaconym jajku i tartej bułce, smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu ze wszystkich stron, potem dosmażyć kilka minut na małym ogniu.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>