
Krokiety po litewsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3170 razy.

20 dag ryżu,

15 dag szynki,

4 dag grzybów,

5 dag żółtego sera,

zielenina,

jajo do panierowania,

tarta bułka,

sól, pieprz

Ryż opłukać , zalać wrzącą wodą, ugotować i odcedzić . Grzyby umyć , namoczyć , ugotować i posiekać , połączyć z ryżem, zmieloną szynką, startym serem, zieleniną i jajkiem, 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>