
Krokiety po wrocławsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2738 razy.

60 dag kapusty kwaszonej,

20 dag pieczeni wieprzowej,

10 dag cebuli,

2 dag tłuszczu,

100 ml śmietany,

2 dag suszonych grzybów,

2-3 dag mąki,

tarta bułka,

sól, pieprz

Grzyby umyć , namoczyć , ugotować i zmielić razem z mięsem. Kapustę pokroić , zalać wywarem z grzybów, ugotować , odparować . Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , podsmażyć , wymieszać z mąką, lekko zrumienić , połączyć z kapustą, śmietaną, grzybami i mięsem, doprawić do smaku. Potem formować w tartej bułce krokiety o kształcie wałeczków o średnicy 3-4 cm i długości 6-8 cm, smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu ze wszystkich stron, potem dosmażyć kilka minut na małym ogniu.

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