Krokiety z jaj

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2419 razy.

4 jaja na twardo posiekane,

4 łyżki masła,

3 łyżki mąki,

3/4 szklanki posiekanych pieczarek,

zielenina,

sól, pieprz,

chilli,

szklanka mleka,

tarta bułka,

1 żółtko

Pieczarki usmażyć na maśle, po czym wyjąć je z patelni łyżką cedzakową. Do masła na patelni wsypać mąkę, wymieszać , wlać mleko, dodać sól, pieprz, chilli, gotować aż zgęstnieje, wystudzić . Sos winien być bardzo gesty. Jaja, grzyby i zieleninę wymieszać z sosem, wstawić w chłodne miejsce (lub do lodówki) na dwie godziny. Z masy uformować 8 krokietów, zanurzyć w żółtkach, obtoczyć w tartej bułce. Smażyć z obu stron na złoty kolor.

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