
Krokiety z kabaczków

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1989 razy.

3 młode kabaczki,

2 jaja,

4 łyżki tartego żółtego sera,

tarta bułka,

sól, pieprz,

zielenina,

tłuszcz do smażenia

Kabaczki wymyć , obrać , pokroić w plastry, usunąć miękisz z ziarnami, ugotować do miękkości w małej ilości osolonej wody. Rozgnieść na puree, dodać rozbite jaja, starty ser, Posiekaną zieleninę, wymieszać i przyprawić do smaku. Gęstość masy regulować dodatkiem bułki tartej tak, aby była gęsta i dała się formować w podłużne krokiety. Przed formowaniem zwilżyć ręce zimną wodą. Każdy z krokietów otaczać w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.

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