
Krokiety z sera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2261 razy.

szklanka tartej bułki,

szklanka startego żółtego sera,

pół kostki masła lub margaryny,

2 żółtka,

sól,

papryka w proszku,

1 roztrzepane jajo,

olej

Utrzeć masło na śmietanę, dodać żółtka i ser, ucierać aż powstanie jednolita masa, wymieszać z tartą bułką, solą i papryką. Uformować małe krokiety, zanurzyć w roztrzepanym jajku, obtoczyć z bułce, smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Podawać z sałatą lub ogórkiem.

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