
Krokiety z fasoli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1953 razy.

2 szklanki namoczonej wcześniej i ugotowanej fasoli zemleć w maszynce lub zmiksować z 3-4 pokrojonymi w prążki i podduszonymi porami.

Do masy dodać 2-3 łyżki tartej bułki, 1 lub 2 jaja, 1 łyżkę razowej mąki pszennej, sól do smaku oraz po 1 łyżeczce ziół przyprawowych (np. pieprzu ziołowego i majeranku).

Dokładnie wymieszać i formować krokiety. Obtoczyć je w jajku, tartej bułce i smażyć. Podawać z sosem pomidorowym lub koperkowym. "Zwierciadło"