
Pikantne krokiety

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2826 razy.

50 dag wołowiny,

20 dag ziemniaków,

3 ząbki czosnku,

2 jajka,

3 łyżki mąki,

10 dag tłuszczu,

szczypta ostrej papryki w proszku, bazylii i estrogeneru,

sól, pieprz,

natka pietruszki.

Mięso zemełć , surowe ziemniaki zetrzeć na tarce z drobnymi otworami, czosnek posiekać - wszystko wymieszać .

Dodać posiekaną natkę pietruszki, jajka, przyprawy. Z masy formować kulki wielkości jajka, obtoczyć je w mące, smażyć na bardzo gorącym tłuszczu. Polać ostrym sosem czosnkowym lub pomidorowym. Podawać z ryżem i sałatą z pomidorów albo mizerią.