
Krokiety wiosenne

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2758 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 30 min.

Ciasto:

250 g maki,

2 jaja,

1/2 l wody,

sol.

Farsz:

250 g chudej wieprzowiny,

150 g krewetek obranych ze skorupki, swiezych lub z puszki,

1 cebula,

1 lodyga selera,

250 g kielkow sojowych,

2 lyzki sosu sojowego,

1 lyzka cukru, sol,

olej do smazenia.

1. Z podanych skladnikow sporzadzic ciasto nalesnikowe. Odstawic na 15 min.

2. Lodyge selera i obrana cebule drobno posiekac. Mieso i krewetki drobno posiekac, po czym obsmazyc przez 1 min. na niewielkiej ilosci oleju. Dodac

kielki sojowe, seler i cebule. Smazyc, ciagle mieszajac, dalsze 3 min. Polaczyc z cukrem, sosem sojowym, osolic, po czym farsz dobrze wymieszac.

3. Z gotowego ciasta usmazyc cienkie nalesniki. Na kazdy nalozyc nieco farszu.

Brzegi zlozyc do srodka i zrolowac. Konce nalesnikow zakleic woda rozrobiona z maka.

4. Krokiety ukladac delikatnie na mocno rozgrzanym oleju. Smazyc do zrumienienia. Gotowe, osaczyc z nadmiaru tluszczu.

5. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 28.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)