
Krokiety z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2358 razy.

50 szt. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

350 g żółtego startego sera,

1 ugotowany ziemniak,

1/2 łyżeczki soli,

1/2 łyżeczki pieprzu,

1/2 łyżeczki galki muszkatołowej,

1 łyżeczka szafranu,

3 jajka całe,

1 białko,

50 platków gotowanego ciasta brik lub bardzo cienkich naleśników.

1. Uarty ser, ziemniak, jajka, wymieszać widelcem, dodać sol, pieprz i galke muszkatołowa.
2. Uzyskana masę kłaść po łyżeczce na płaty briku lub naleśnika, zawinąć boki i zrolować konce ciasta sklejać je białkiem uprzednio lekko ubitym.
3. Smażyc na gorącej oliwie do zrumienienia. Po usmażeniu odsaczyć z tłuszczu. Podawać ciepłe, posypane tartym serem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 18.

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