

Krokiety z pieczarkami i serem

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

wcześniej trzeba upiec naleśniki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczarki - 0,5 kg
- ser żółty - 30 dag
- mała cebula - 1 szt.
- jaja - 2 szt.
- bułka tarta - 15 dag

Etapy przyrządzania:

1. pieczarki kroimy drobno dodajemy drobniutko posiekaną cebulkę i podsmażyć aby odparować wodę, dodać ser ztarty na dużych oczkach wymieszać doprawić do smaku solą ,pieprzem , farsz nakładać na naleśniki i zwijac w kopertę ,obtoczyć w jakju rozmąconym i bułce tartej ,smażyć na rumiano.
Podawać ciepłe- można z barszczem czerwonym.

