



Krokiety ze szpinakiem

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- naleśnik - 10 sztuk
- mięso mielone wieprzowe - 500 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- jajka - 3 sztuki
- cebule, średnie - 2 sztuki
- kajzerki (mogą być lekko czerstwe) - 2 sztuki
- bułka tarta - 300 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- szpinak mrożony - 400 gramów
- serek ricotta - 1 sztuka
- suszone pomidory - 100 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr**
- ostra papryka do smaku

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Namocz bułkę w wodzie lub mleku jak będzie już miękka, odciśnij ją dokładnie. Połącz z mielonym mięsem, jednym jajkiem, przyprawą do mięs oraz startą cebulą.
2. Powstałą masę wyrób dokładnie mieszając ręką, jeśli będzie zbyt luźna dodaj do niej nieco bułki tartej. Następnie na patelni podsmaż posiekany czosnek, pokrojoną w kostkę cebulkę, dodaj odciśnięty szpinak, pokrojone na mniejsze kawałki suszone pomidory, wszystko razem dopraw do smaku kostką Rosołu z kury Knorr, ostrą papryką i gałką muskatołową.
3. Szpinak wystudź połącz z jednym żółtkiem i serkiem ricotta.
4. Dwie łyżki mięsnego farszu nałóż na naleśnika, mięso przykryj szpinakowym nadzieniem. Brzegi naleśnika zawiń do środka po czym całość dokładnie zroluj.
5. Gotowe naleśniki zamocz najpierw w rozkłóconym jajku, a następnie panieruj w bułce tartej.
6. Krokiety obsmaż na oleju na złoty kolor z obu stron, a następnie dopiecz w piekarniku rozgrzanym do 180 st.C przez około 10-15 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl