



przepisy.pl

## Krokiety z mięsem i serem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso z rosółu - 300 gramów
- Cebula z USA Knorr** - 1 łyżka
- żółty ser - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- mleko - 500 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- cukier - 1 łyżka
- sól
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- mąka - 200 gramów
- olej do smażenia

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę i podsmaż na złocisto na oleju.
2. Mięso z rosółu zmiel, dodaj do niego cebulę, Cebulę z USA Knorr, świeżo mielony pieprz i dokładnie wymieszaj farsz.
3. Oddziel żółtka od białka i umieść w oddzielnych naczyniach, po czym do białka dodaj szczyptę soli i ubij za pomocą miksera na sztywną pianę.
4. Do żółtka dodaj cukier, wymieszaj, połącz z mlekiem, mąką i powoli dodawaj pianę z białka, po czym na rozgrzanej patelni dla naleśników smaż naleśniki.
5. Przełóż łyżkę farszu na naleśnika, połóż plaster żółtego sera, zwiń w kopertkę i smaż krokiety na rozgrzanej patelni z olejem z obu stron

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)