



przepisy.pl

Krokiety z mięsem w sosie pieczarkowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso z rosołu - 300 gramów
- Menu ze Smakiem Sos pieczarkowy z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- mleko - 500 mililitrów
- kwaśna śmietana - 100 gramów
- 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 i pieczarki pokrój w kostkę i podsmaż na złocisto na oleju.
2. Mięso z rosołu zmiel, dodaj do niego cebulę z pieczarkami, świeżo mielony pieprz, po czym 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, zwiń w kopertkę i smaż krokiety na rozgrzanej patelni z olejem z obu stron.
6. Zgodnie z zaleceniami na opakowaniu przygotuj Sos pieczarkowy z cebulką Knorr, połącz go z kwaśną śmietaną i podawaj krokiety z sosem.

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