



Krokiety z mozzarellą

przepisy.pl



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- fasola biała z puszki - 400 gramów
- jajka - 3 sztuki
- mąka jaglana - 100 gramów
- mozzarella - 100 gramów
- Placki z kuskusu Knorr** - 1 opakowanie
- szpinak - 200 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mąka pszenna - 100 gramów
- bułka tarta - 100 gramów
- płatki migdałów - 50 gramów
- olej rzepakowy do smażenia - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Opakowanie kaszy pełnej smaku Knorr placki zalej 200ml gorącej wody, trzymaj pod przykryciem około 10 minut, aż kasza wchłonie wodę i zrobi się miękka w środku. Do jeszcze gorącej kaszy dodaj szpinak, całość odstaw na bok, aby masa wystygła.
2. Fasolę odcedź z zalewy, zmiksuj dokładnie z czosnkiem w kielichu miksera, do przestudzonej kaszy dodaj zmiksowaną fasolę, mąkę z kaszy jaglanej i jajko, całość wymieszaj. Jeśli ciasto będzie za rzadkie dodaj więcej mąki, aż uzyskasz odpowiednią gęstość.
3. Mozzarellę pokrój w kawałki o grubości 1 cm i długości do 3-4 cm. W trzech miskach przygotuj rozkłócone jaja z odrobiną soli, mąkę i bułkę tartą z płatkami migdałów.
4. Urwij kęs ciasta, rozplaszcz go sobie w dłoni, w środek włóż kawałek sera, obtocz go ciastem dookoła formując mały kształtny walec. Obtocz go najpierw w mące, potem zanurz w jajkach, a następnie panieruj w bułce tartej z migdałami.
5. Na patelni, na rozgrzanym oleju, obsmaż krokiety z obu stron na złoty kolor (2-3 min. z każdej strony). Usmażone krokiety odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

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