



przepisy.pl

Krokiety z sera i szynki

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- wędzona szynka - 10 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- starty ser żółty - 8 dekagramów
- mleko - 100 mililitrów
- bułka tarta
- mąka - 10 dekagramów
- pęczek szczypiorku - 1 sztuka
- masło - 4 łyżki
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Roztop masło na patelni i dodaj do niego mąkę. Podsmaż, a następnie dodaj mleko cały czas mieszając. Następnie dodaj dwa żółtka i starty ser. Wszystko dokładnie wymieszaj, tak aby powstała jednolita masa bez grudek.
2. Powstały sos, odstaw i po przestygnięciu wstaw do lodówki do całkowitego schłodzenia. Rozłóż sos na 3 części.
3. Szynkę i szczypior posiekaj. Do jednej części dodaj szczypior, do drugiej szynkę, a trzecią zostaw bez niczego.
4. Na umyty i posypany mąką stół, połóż łyżeczkę sosu i utocz jak walec (paluszki). Obtocz w roztrzepanym jajku i bułce tartej.
5. Na rozgrzanej patelni z olejem smaż krokiety aż nabiorą złocisto-pomarańczowego koloru.

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