



Krokiety z szynką

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mąka - 150 gramów
- Rosół z kury Knorr**
- mleko - 350 mililitrów
- masło - 60 gramów
- starty ser gruyer (lub inny ostry) - 50 gramów
- jajka - 2 sztuki
- bułka tarta - 60 gramów
- szynka - 125 gramów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr**
- olej do smażenia - 500 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Masło rozpuść w rondlu, dodaj 100 gram mąki i rozetrzyj. Zdejmij z kuchenki. Drobnopokrój szynkę.
2. Dodaj kostkę Rosołu z kury Knorr, mleko i mieszaj do powstania jednolitej masy.
3. Zagotuj do zgęstnienia, dodaj ser, szynkę i dopraw gałką muskatołową i zdejmij z kuchenki.
4. Do masy dodaj 1 żółtko. Jajko i białko rozbełtaj, resztę mąki wysyp na talerzyk, na drugi talerzyk wysyp bułkę tartą.
5. Z wystudzonej masy serowej formuj krokiety, panieruj w mące, jajku i bułce tartej.
6. Smaż na głębokim tłuszczu.
7. Po wyjęciu osącz na papierowym ręczniku.

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