





krokiety z wafla

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- wafle - 1 opakowanie
- pieczarki - 0.5 kilogramów
- papryka czerwona - 2 sztuki
- mięso mielone - 0.5 kilogramów
- cebula - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- jajka do panierowania - 3 sztuki
- bułka tarta - 20 dekagramów
- pieprz

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

Sposób przygotowania:

1. Farsz: mięso mielone, pieczarki obrane, obgotowane i drobno pokrojone, zeszkłą cebulkę i paprykę w drobną kostkę wyrabiamy razem i przyprawiamy do smaku.
2. Wafle skrapiamy delikatnie wodą lub mlekiem, aż będą się w stanie zawinąć. nakładamy farsz i zawijamy. obtaczamy w panierce z jaj i bułki tartej i smażymy na oleju:)

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