



przepisy.pl

## Meksykańskie krokiety z wołowiną



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- polędwica wołowa - 150 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- papryka zielona - 0.5 sztuk
- cebula, pokrojona w drobną kostkę - 1.5 sztuk
- kukurydza z puszki - 3 łyżki
- ser żółty starty - 3 łyżki
- czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka

### naleśniki:

- mleko - 0.5 szklanek
- woda - 0.5 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- jajka - 1 sztuka

### do panierowania:

- mąka - 4 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- bułka tarta - 100 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso, papryki oraz cebulę pokrój w kostkę.
2. Na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę. Mięso przesmaż na złoty kolor, dodaj czosnek, cebulę, papryki oraz kukurydzę i smaż chwilę razem.
3. Farsz wystudź. Po tym czasie dodaj starty ser i wymieszaj.
4. Przygotuj naleśniki. W misce połącz mleko, jedno jajko, mąkę oraz 2 łyżki Rami. Z przygotowanego ciasta usmaż cienkie naleśniki na rozgrzanej Ramie.
5. Farsz nałóż na naleśniki, następnie zroluj zawijając najpierw brzegi naleśnika do środka tak, aby farsz się nie wydostał. Przygotowane naleśniki panieruj w mące, roztrzepanym jajku oraz tartej bułce.
6. Krokiety smaż na rozgrzanej Ramie na złoty kolor. Podawaj na ciepło.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)