

Krokiety z sera i szynki

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Krokiety z sera i szynki polane sosem koperkowym lub pieczarkowym staną się smaczną potrawą.

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka - 9 i 1/2 łyżka(i)
- Mleko - 1/2 l
- Masło - 4 łyżka(i)
- Żółty utarty ser - 7,5 dag
- Żółtka - 2 szt.
- Jajko - 1 szt.
- Plaster posiekanej szynki - 1 szt.
- Pęczek posiekanego szczypiorku - 1 szt.
- Olej -
- Bułka tarta -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Masło zasmażyć z 9 łyżkami mąki i rozprowadzić mlekiem. Dodać ser, 2 żółtka, wymieszać na gładki i gęsty sos. Ostudzić, wstawić do lodówki na 15 minut. Zimny sos podzielić na trzy części: do jednej dodać szczypiorek, do drugiej szynkę, trzecią zostawić bez dodatków. Stolnicę oprószyć resztą mąki, łyżeczką nabierać porcje sosu i toczyć z nich pałeczki, dokładnie panierować w jajku i tartej bułce, aby się nie rozpadły w czasie smażenia. Smażyć na gorącym oleju, aż będą rumiane.