



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"

A. Krawczyński

## KROKIETY MIĘSNE Z SOSEM CZOSNKOWYM

Składniki na naleśniki:

- 1 l mleka słodkiego
- 1 jajko
- 1 kg mąki pszennej
- sól do smaku

Składniki na farsz:

- 1 kg mięsa gotowanego
- 2 średnie cebule
- 3 ząbki czosnku
- papryka czerwona mielona, sól, pieprz czarny mielony, świeży tymianek.



Składniki na sos:

- 500g śmietany ukwaszonej 18%
- 5 ząbków czosnku
- sól i pieprz biały

1. Naleśniki – do miski wbijamy jajko i wlewamy mleko, mieszamy. Dodajemy mąkę tak długo aż ciasto będzie miało jednolitą masę, dość płynną. Na patelni rozgrzewamy olej i porcjami wlewamy ciasto. Pieczemy cienkie naleśniki i studzimy.
2. Farsz – mięso mielimy w maszynce, dodając cebulę i czosnek. Następnie dodajemy przyprawy i dobrze mieszamy.
3. Krokiety – na zimne naleśniki nakładamy farsz i zwijamy w kwadraty. Na blaszce posmarowanej olejem nakładamy krokiety i pieczemy 15-20 min. w piekarniku nagrzanym do 150 stopni C. Kiedy krokiety się przyrumienią wyciągamy z pieca.
4. Sos – do miski kładziemy śmietanę, dodajemy rozarty czosnek i przyprawy, dobrze mieszamy. Krokiety podajemy z sosem.

Smacznego!

Krok po kroku znajdziecie na blogu: <https://danka.edu.pl>