



www.pwkier.pl

Szybkie świąteczne krokiety



Lubicie szybkie potrawy, które można przygotować na chwilę przed przyjściem gości? Taki jest właśnie nasz przepis na szybkie krokiety.

SKŁADNIKI:

- opakowanie papieru ryżowego
- mięso z rosołu
- 2 cebule
- pęczek natki pietruszki
- sól i pieprz
- sos sojowy
- olej do smażenia
- letnia woda

PRZYGOTOWANIE:

Mięso oddzielamy od kości i chrząstek i umieszczamy w misie blendera. Cebulkę kroimy w drobną kostkę i smażymy na rozgrzanym oleju na małym ogniu. Wrzucamy do mięsa i mielimy na gładką masę. Dodajemy zieloną pietruszkę i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

Na duży talerz nalewamy letniej wody i zamaczamy w niej papier ryżowy. Kiedy stanie się elastyczny, układamy go na desce do krojenia i na środek nakładamy łyżkę farszu (zostawiamy wolne boki).

Formujemy krokiety: zakładamy na farsz dół papieru, potem prawy i lewy bok i rolujemy. Smażymy na mocno rozgrzanym tłuszczu. Podajemy z czerwonym barszczem.