



Krokiety z wieprzowiną i papryką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Krokiety z wieprzowiną i papryką to idealne danie dla całej rodziny. Przygotowanie krokietów nie jest takie trudne, a efekt - niesamowity. Potrawa polecana na każdą okazję.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1

Mieszamy ze sobą jajka, mąkę, mleko, wodę, olej i sól, a następnie dokładnie miksujemy w celu uzyskania jednolitej masy.

Krok 2

Na patelni rozgrzewamy olej. Następnie nalewamy ciasto i równomiernie rozprowadzamy je na patelni. Smażymy ok. 3 minuty z każdej strony.

Krok 3

Cebulę obieramy i bardzo drobno siekamy. Paprykę również drobno siekamy. Cebulę i paprykę podsmażamy na patelni. Następnie dodajemy mięso wieprzowe, sól i pieprz, dokładnie mieszamy. Ponownie smażymy, aż do uzyskania złotego koloru mięsa.

Krok 4

Uzyskany farsz zawijamy w naleśniki. Krokiety panierujemy w jajku z solą i pieprzem oraz w bułce tartej. Przed podaniem naleśniki podsmażmy na kolor rumiany. Krokiety dekorujemy natką pietruszki. Podajemy na ciepło np. z pomidorem.

Naleśniki:

- 4 jajka,
- 500 g mąki,
- 1 łyżeczka soli,
- 2 szklanki mleka,
- 1 szklanka wody,
- 1 łyżka oleju

Farsz:

- 500 g mięsa wieprzowego mielonego,
- 5 łyżek oleju,
- 1 duża cebula,
- 1 łyżeczka soli,
- 1 łyżeczka pieprzu,
- 2 papryki czerwone
- 1 natka pietruszki,
- 1 pomidor

Panierka:

- 1 jajko,
- 1 łyżeczka soli,
- 1 łyżeczka pieprzu,
- 150 g bułki tartej