

Meksykańskie krokiety

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [milagro1975](#), dnia 1 Lutego 2013r. o 21:11

Tagi: Krokiet, meksykański, Meksyk, farsz, obiad, naleśnik

Rodzaj dania: dania główne naleśniki

Rodzaj kuchni: meksykańska

Rodzaj mięsa: wieprzowinawołowina

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
bułka tarta	1	szklanka	dodatki
wieprzowo-wołowe mięso mielone	250	g	mięsa
koncentrat pomidorowy	0,5	l	płyny i sosy
cebula	1	szt.	warzywa
czosnek	4	ząbek	warzywa
papryka pepperoni marynowana	100	g	warzywa
papryka zielona	1	szt.	warzywa
kukurydza konserwowa	1	puszka	warzywa
fasola czerwona konserwowa	1	puszka	warzywa
papryka słodka	2	łyżka	przyprawy i zioła
oregano suszone	1	łyżka	przyprawy i zioła
przyprawa do gyros	2	łyżka	przyprawy i zioła
sól	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła
olej lub oliwa dowolna	0,5	szklanka	płyny i sosy
mleko	1	szklanka	nabiał
woda	1	szklanka	płyny i sosy
jajo kurze	2	szt.	nabiał
mąka pszenna	1,5	szklanka	dodatki

Opis

Farsz do krokietów:

1. Czosnek obrać, zmiażdżyć i posiekać drobno.
2. Cebulę obrać i pokroić w kostkę
3. W głębokiej patelni rozgrzać 5 łyżek oleju, wrzucić cebulę i czosnek, delikatnie przesmażyć, dodać paprykę mieloną słodką i ostrą, dokładnie wymieszać.
4. Paprykę zieloną umyć, wydrążyć z pestek i białych plewek, pokroić w paseczki i dorzucić do patelni. Smażyć na wolnym ogniu około 5 minut mieszając.
5. Dodać mięso mielone, przyprawę do gyros, dokładnie wymieszać i smażyć około 5 minut znów mieszając od czasu do czasu.
6. Papryki pepperoni odsączyć, rozkroić i pozbawić nasion, pokroić drobno i wrzucić na patelnię, zalać koncentratem pomidorowym i zagotować.
7. Odsączyć z zalewy kukurydzę i fasolę konserwową..



wrzucić do patelni, dodać oregano.

8. Dusić wszystko bez przykrycia około 10 minut od czasu do czasu mieszając, na koniec doprawić solą. Odstawić na bok.

Ciasto na krokiety:

1. Do miski wlać wodę, mleko i 1 łyżkę oleju.
2. Dodawać mąkę porcjami dokładnie mieszając, aby wszystkie składniki się połączyły. Na koniec dodać jajo i rozbić je z przygotowanym ciastem.
3. Na patelni teflonowej smażyć placki takie jak naleśniki.
4. Po usmażeniu, na każdy płac na jednej z krawędzi po środku wyłożyć dużą łyżkę farszu, zwinąć w rulon, a następnie złożyć prawy i lewy bok do środka, tak aby na siebie nachodziły.
5. Przygotować talerz z bułką tartą i talerz z rozmąconym 1 jajem. Każdy krokiet umoczyć w jajku, a następnie w bułce tartej i smażyć z każdej strony na patelni z rozgrzanym olejem.

Dla ilu osób: 15

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 1godz. 30min.

Cana:

Liczba kalorii: