

Krokiety z mięsem z rosółu

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 4-6

Czas smażenia: 15 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Schłodzone 500 g mięsa z rosółu bez kości pokroić na mniejsze kawałki (ok 2-3 cm). 150 g cebuli obrać, przekroić na 4 części. 150 – 200 g gotowanych warzyw z rosółu pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 500 g pokrojonego na kawałki mięsa z rosółu. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę zmiksować mięso – czas 10 sekund, prędkość 10.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę przełożyć mięso do innego naczynia. Dzbanka nie myć.

Krok 4 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć pokrojoną na kawałki cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zmiksować cebulę – czas 7 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać cebulę ze ścian naczynia. Wlać 40 g oleju, poddusić cebulę - temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać 150 – 200 g pokrojonych na kawałki warzyw z rosółu. Zamknąć pokrywę, zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, do warzyw z cebulą dodać zmiksowane mięso, wsypać 1,5-

2 łyżeczki soli (ilość zależy od „słoności” mięsa rosołowego), $\frac{3}{4}$ łyżeczki pieprzu, 2 łyżki majeranku, 1 łyżeczkę czosnku granulowanego. Zamknąć pokrywę zamkniętą zaślepką, wymieszać farsz – czas 35 sekund, prędkość 4.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę. Farsz wykładać na naleśniki, zawinąć krokiety.

Krok 9 - 2 Jajka wybić do miseczki, dodać 50 ml wody, rozbić widelcem . 80 – 100 g bułki tartej wysypać na płaski talerz. Krokiety maczać w jajku, obtaczać w tartej bułce, smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony na złoty kolor. Podawać gorące np. z sosem pieczarkowym i surówką.