

Krokiety z parówką

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 6 sztuk

Składniki:

Ciasto na naleśniki:

- 2 jajka
- 7 łyżek mąki
- 200 ml mleka (4/5 szklanki)
- 2 łyżki oliwy
- 1/2 łyżeczki soli

Farsz:

- 4 parówki
- 2 ogórki konserwowe (60 g)
- 1 papryka konserwowa (70 g)
- 6 plasterków sera żółtego

Panierka:

- 2 jajka
- bułka tarta
- sól



Przygotowanie:

Ciasto na naleśniki:

Wymieszać mikserem wszystkie składniki na ciasto i piec 6 naleśników.

Ugotować parówki. Pokroić ogórki, paprykę i ugotowane parówki w słupki o długości 10 cm.

W naleśniki wyłożyć po plasterku sera, na ser ułożyć resztę składników i złożyć naleśnika w kopertę. Krokiety panierować w jajku i bułce tartej. Piec z obu stron po kilka minut, aż do zarumienienia.