

# Krokiety z jajkiem

**Czas wykonania:** 1 h 30 min **Ilość porcji:** 12 sztuk

## **Składniki:**

### *Ciasto na naleśniki:*

- 4 jajka
- 14 łyżek mąki
- 400 ml mleka
- 4 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka soli

### *Farsz:*

- 6 jajek
- 1 duża bułka pszenna
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- szczypta soli
- szczypta pieprzu

### *Dodatkowo:*

- 1 jajko
- 100 ml mleka
- bułka tarta
- olej do smażenia



## **Przygotowanie:**

### Ciasto na naleśniki:

Wymieszać mikserem wszystkie składniki na ciasto i upiec 12 naleśników.

### Farsz jajeczny:

Jajka ugotować, wystudzić i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Bułkę namoczyć w ciepłej wodzie, wycisnąć i dodać do jajek. Na koniec dodać posiekaną natkę pietruszki i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Na każdego naleśnika nałożyć farsz i zawinąć. Panierować w jajku roztrzepanym z mlekiem i bułce tartej. Smażyć na oleju z każdej strony.