

KROKETAI IŠ FILO TEŠLOS SU ANTIENOS ĮDARU



Gaminimas

1. Mėsą apkepame kartu su smulkintu svogūnu nedideliame aliejaus kiekyje, kepimo pabaigoje dedame medaus ir dar šiek tiek pakaitiname, tada sumetame viską į smulkintuvą, beriamo druskos ir sutriname viską į vieną masę, tokiu būdu padarome įdarą mūsų krocketams.
 2. Filo tešlos lapus aptepame lydytu sviestu, dedame po porą šaukštų įdaro ir susukame kaip lietinius blynus.
 2. Gautus blynelius/krocketus merkiame į kiaušinio plakinį, tada apvoliojame džiovintuose ir kepame ant šlakelio aliejaus įkaitintoje keptuvėje iš abiejų pusių iki auksinės spalvos.
- SKANAUS

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

450 g pakuotės	marinuoto antienos šašlyko iš Kitchenme
kelių lakštų	filo teš (vienam krocketui reikės vieno lapo tešlos)
1 šaukšto	medaus
pagal skonį	druskos
20 g	tirpinto sviesto
1	svogūno
1	kiaušinio plakinio
saujos	maltų džiovintųjų
šiek tiek	aliejaus kepimui