



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Croqueta de jamón de bellota



Normatyw surowcowy:

- 600g szynka żołędziowa
- 360g mąki
- 360 masła
- 2,5 l mleka
- 50g tartego parmezanu
- Sól do smaku
- 3 jajka
- 300 g bułki tartej

Źródło: Zbiór własny

Sposób sporządzania:

- 1.potnij masło w kostkę i włóż do rondelka roztop masło, do roztopionego masła dodaj szynkę i podsmaż.
- 2.dodaj mąkę i dobrze usmaż. Wlej mleko stopniowo, ciągle mieszając. Gotuj beszamel przez 20 min cały czas mieszając pod koniec dodaj tarty parmezan
- 3.wyłóż ciasto w żaroodporne naczynie na powierzenie rozejrzyj trochę masła i przykryj folia.
4. Po wystygnięciu pokrój i uformuj krokiety.
- 5.zapanieruj uformowane krokiety w jajku i bułce tartej.
6. Smaż je na rozgrzanej patelni z olejem aż do zrumienienia.

Paulina Petelska Klasa 3E – „Hotel Neptuno”