

Crochete de curcan



Crochete de curcan, astazi, dragilor! ☐

N-am mai facut o prajitura de-un secol (ei, am facut, dar numai remake-uri ☐) si stiu ca vi se pare chiar ciudat, dar stau atat de rau la capitolul mancare incat ma simt obligata sa va mai aduc si altceva in afara de dulciuri.

Cum ar fi aceste crochete din piept de curcan, pe care le puteti face la cuptor sau la tigaie.

Deloc greu de facut si impresionant de delicioase :)))

Ingrediente pentru cca. 24 de bucati:

Pentru crochete:

- 650-700 g piept de curcan

- 2 felii de paine inmuiate in lapte
- un ou mare
- sare, piper dupa gust
- o lingurita boia dulce de ardei
- o lingurita praf de usturoi sau 2, 3 catei de usturoi zdrobiti
- verdeata tocata (optional)

Pentru crusta crocanta:

- 100 g faina
- 2 oua mici
- 150 g fulgi de porumb sfaramati
- 150 g cascaval ras

Sfat: daca vreti sa obtineti o crusta si mai crocanta, dati crochetele inca o data printr-un ou batut si amestecul de cascaval si fulgi de porumb.

Mod de preparare:

Dati **pieptul de curcan** prin masina de tocat carne iar la sfarsit adaugati painea inmuiata in lapte si bine stoarsa. In felul asta nimic nu se risipeste ☐

Adaugati oul in compositie si amestecati totul foarte bine.

Condimentati puternic cu sare, piper, boia si usturoi (si verdeata, daca va place) si framantati bine cu mainile (sau cu robotul).

Tineti compositia de chiftele la frigider pana se incinge cuptorul la 180 grade C, adica la foc potrivit.

In continuare, se tapeteaza o forma mare (tava de la aragaz e perfecta) cu hartie de copt.

Se formeaza crochete cu mainile ude:



Se dau apoi prin faina, oua batute (cu un praf de sare) si prin amestecul de cascaval si fulgi de porumb sfaramati (puteti trece cu sucitorul peste punga sau ii puteti zdrobi, nu foarte fin, la robot). Neaparat in ordinea asta!!!

Se aseaza in tava:



Laura Sava

Se coc cca. 30 de minute:



Laura Sava

Se servesc cu garnitura de **mazare** sau orice altceva va pica bine ☐



Laura Sava

Detaliu :))



Foarte gustoase, dar trebuie sa recunosc ca portia prajita s-a bucurat de un mai maaaare succes!!! ☐



Va urez s-aveti pofta, orice varianta alegeti!!!!