

Ingrediente

Pentru caramel:Lapte - 1 litru
Unt - 2 linguri
Zeama de lamaie - 1 lingurita
Zahar - 1 lingura
Delikat gust de Gaina - 1 lingurita
Pentru crochete:Carne tocata de pui - 1 kilogram
Ceapa - 2 bucati
paine inmuiata in lapte - 4 felii
Oua - 4 bucati
Ulei - 300 de mililitri
Faina - 100 de grame
Susan - 100 de grame
Piper - 1 lingurita
Marar (legatura) - 1 bucata
Delikat gust de Gaina - 1 lingurita

 45 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Pentru crema: Se arde zaharul peste care se pun laptele si Delikat gust de gaina. Dupa ce a dat in clocot, se adauga zeama de lamaie si untul topit in prealabil. Se lasa la foc mic, amestecand pana se ingroasa.

2. Pentru crochete: Carnea de pui se amesteca cu ceapa tocata marunt, feliile de paine stoarse bine, 2 oua, mararul, piperul si Delikat gust de gaina. Intr-un alt vas se bat celelalte 2 oua, iar in 2 boluri diferite se pun faina si susanul. Crochetele se modeleaza cu mana, se dau pe rand prin faina, oua si susan, dupa care se prajesc in ulei pana ce susanul devine maroniu (fara sa se arda). Crochetele se servesc reci impreuna cu crema de caramel. Dupa preferinta, se pot servi cu diverse garnituri de legume fierte.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>