

Krokiety z jajek na twardo

Kremowe Krokiety z Jajkiem – Klasyk w Nowej Odsłonie

Delikatne, kremowe krokiety z jajkiem to prawdziwa uczta dla podniebienia! Sekret tkwi w idealnym połączeniu aksamitnego sosu na bazie Fixu Knorr ze śmietaną, który po zagotowaniu tworzy gęstą, aromatyczną bazę. Dodanie tartych jajek ugotowanych na twardo, świeżej zieleniny i parmezanu nadaje całości wyrazistego charakteru. Chrupiąca panierka doskonale kontrastuje z kremowym wnętrzem, tworząc harmonijną kompozycję smaków i tekstur.

Dla kogo?

Te pyszne [krokiety](#) sprawdzą się zarówno jako elegancka przystawka, jak i sycące danie główne. Są idealne dla miłośników klasycznej kuchni, którzy cenią sobie tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu. Dzieci również je pokochają – kremowa konsystencja i delikatny smak to coś, czemu trudno się oprzeć!

Na jaką okazję?

Krokiety z jajkiem świetnie sprawdzą się na rodzinnym obiedzie, podczas spotkania z przyjaciółmi czy jako element świątecznego menu. Możesz je również przygotować na piknik lub jako przekąskę na przyjęcie – podane na ciepło lub w temperaturze pokojowej zachwycą każdego gościa.

Czy wiesz, że?

Krokiety wywodzą się z kuchni francuskiej, gdzie znane są jako „croquettes”. Nazwa pochodzi od francuskiego słowa „croquer”,

oznaczającego „chrupać” – co doskonale oddaje charakter tej potrawy. W Polsce krokiety zyskały popularność jako sposób na wykorzystanie pozostałości z poprzednich posiłków.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić krokiety dodatkiem posiekanego szczypiorku, koperku lub natki pietruszki. Świetnie sprawdzi się też odrobina startej cytryny lub dodatek wędzonych przypraw. Podawaj je z lekką sałatką lub sosem jogurtowym z dodatkiem czosnku i ziół.