

Krokiety z sera i szynki

Krokiety z Sera i Szynki – Klasyk w Nowej Odsłonie

Chrupiące z zewnątrz, kremowe w środku – krokiety z sera i szynki to prawdziwa uczta dla podniebienia! Ta prosta przekąska zachwyca połączeniem delikatnego, serowego nadzienia z aromatyczną szynką, zamkniętych w złocistej panierce.

Dla kogo?

Krokiety z sera i szynki to doskonała propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają ich kremową konsystencję, a dorośli docenią głębię smaku. To także świetna opcja dla zabieganych osób – możesz przygotować je wcześniej i odgrzać, gdy potrzebujesz szybkiego posiłku.

Na jaką okazję?

Te pyszne [krokiety](#) sprawdzą się zarówno jako elegancka przystawka na przyjęciu, jak i codzienny obiad czy kolacja. Podane z lekką sałatką stanowią pełnowartościowy posiłek, a w mniejszych porcjach będą gwiazdą bufetu podczas spotkań z przyjaciółmi.

Czy wiesz, że...

Krokiety wywodzą się z kuchni francuskiej, gdzie znane są jako „croquettes”. Ich nazwa pochodzi od francuskiego słowa „croquer”, oznaczającego „chrupać”. W Polsce zyskały popularność jako sposób na wykorzystanie pozostałości z obiadu, ale dziś są samodzielnym daniem przygotowywanym od podstaw.

Dla urozmaicenia

Spróbuj dodać do nadzienia różne zioła – tymianek świetnie komponuje się z serem, a bazylia nada śródziemnomorskiego charakteru. Możesz też eksperymentować z rodzajami sera – dojrzewające odmiany jak gruyère czy cheddar nadadzą krokietom wyrazistego smaku, podczas gdy mozzarella zapewni aksamitną konsystencję.