

# CROQUETES POJARSKI



## CONFEÇÃO

1. Coloque o o miolo de pão numa taça e junte as natas.

---
2. Corte o frango em cubos e coloque-o na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 9 durante 30 seg. Junte o pão embebido (deite o resto das natas fora), a paprica e tempere com sal. Envolve com a espátula e misture durante 20-30 seg. para obter uma consistência mais fina. Guarde a preparação no frigorífico durante pelo menos 1 hora.

---
3. Forme rolinhos de frango com as mãos, passe-os pela farinha, pelos ovos batidos e finalmente pelo pão ralado.

---
4. Aloure-os ligeiramente durante cerca de 15 min. numa frigideira com um pouco de óleo.

---

## INGREDIENTES

- 600 G PEITO DE FRANGO
- 100 G MIOLO DE PÃO
- 50 G NATAS
- 1 C. DE CHÁ DE PAPRICA
- 1 OVO
- 100 G PÃO RALADO
- 100 G FARINHA
- ÓLEO
- SAL