

# Krokiety mięsne z kapustą i grzybami



Autor: **irma**

Przepisów: **220** Ocena: **8177**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- Na naleśniki
- 1 szkl. mąki
- 2 szkl. mleka
- 2 jajka
- 1 łyżka oleju
- na FARSZ
- 1/2 główki kapusty
- 2 cebule
- 20 dkg. pieczarek
- mięso z kurczaka /może być z rosołu/
- sól, pieprz, ostra mielona papryka
- olej

## Sposób przygotowania:

- 1 Usmażyć naleśniki z podanych składników.
- 2 Kapustę poszatkować, wrzucić na wrzątek i gotować, aż będzie miękka.
- 3 Na oleju podsmażyć pokrojoną cebulę, dodać pokrojone pieczarki, chwilę smażyć i na koniec dodać zmielone mięso z kurczaka .Dusić pod przykryciem. Odcedzoną kapustę , dodać do pieczarek i dokładnie wymieszać. Farsz doprawić solą, pieprzem i ostrą papryką.
- 4 Naleśniki posmarować farszem i zawinąć. Podawać z czerwonym barszczykiem. SMACZNEGO!
- 5 Krokiety można obtoczyć w roztrzepanym jajku i bułce tartej i podsmażyć na oleju.

## Twoje notatki do przepisu: