

# Krokiety z grzybami i kapustą kiszoną

Autor: **pati\_p**Przepisów: **16** Ocena: **91**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 50g grzybów suszonych
- 500 g kiszonej kapusty
- sól, pieprz
- Naleśniki:
- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka wody gazowanej
- 4 jajka
- Sól
- 1 cebula
- Ser żółty wg uznania

## Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby namaczamy w przegotowanej wodzie najlepiej przez całą noc - później gotujemy w tej samej wodzie do miękkości.
- 2 Kapustę kiszoną zalewamy wodą i gotujemy, aż uzyskamy odpowiednią miękkość.
- 3 Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na niewielkiej ilości oliwy lub innego tłuszczu. Do cebuli dodajemy ugotowane grzyby i ugotowaną kapustę, łączymy ze sobą i krótko podsmażamy. Zostawiamy farsz do wystygnięcia.



- 4 Naleśniki: Wsypujemy mąkę, wlewamy mleko i wodę, dodajemy szczyptę soli i jajka. Wszystko razem łączymy do uzyskania jednolitej masy. Odstawiamy na 30 minut. po wyznaczonym czasie smażymy naleśniki na odrobinie tłuszczu.



- 5 Na usmażone naleśniki nakładamy farsz i zawijamy w kopertę. Na wierzch posypujemy tartym serem. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 st. do momentu gdy ser lekko się zarumieni.



Twoje notatki do przepisu: