

Krokiety z kapustą i pieczarkami



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **3943**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- ciasto naleśnikowe:
- mąka pszenna- 50 dag
- Mleko- 2 szkanki
- Woda- 2 szklanki
- Jajo kurze- 3 szt.
- Masło- 10 dag
- Sól- 1 szczypta
- farsz:
- Kapusta kiszona- 80 dag
- Pieczarki- 50 dag
- Cebula biała- 2 szt.
- Marchew- 1 szt.
- Sól- do smaku
- Pieprz- do smaku
- panierka:
- Jajko
- Bułka tarta
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuść w małym garnuszku, wystudź. W misce umieść wszystkie składniki na ciasto. Dokładnie wymieszaj je ze sobą. Odstaw na pół godziny. Kapustę posiekaj. Podleń wodą i gotuj do miękkości. Cebulę drobno posiekaj, pieczarki pokrój w kostkę. Marchew obierz i zetrzyj na grubych oczkach tarki. Cebulę podsmażaj na tłuszczu do czasu aż się zeszkli, dodaj pieczarki i marchew. Duś do czasu aż warzywa zmiękną. Połącz je z kapustą. Dopraw do smaku pieprzem i solą. Na rozgrzaną patelnię wylewaj ciasto i usmaż cienkie naleśniki. Na każdy naleśnik wyłóż po dwie łyżki farszu. Rozprowadź farsz na całej powierzchni naleśnika. Zwijaj je w ruloniki. Odkrój brzegi (lewy i prawy), przekrój na pół. Panieruj kolejno w jajkach i tartej bułce. Smaż na złoty kolor z każdej strony.

Twoje notatki do przepisu: