

Krokiety z kapustą i pieczarkami



Autor: **trele-morele**
Przepisów: **49** Ocena: **1381**

3-4 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- Naleśniki:
- jajka, 3
- mąka, 1,5 szklanki
- mleko, szklanka
- woda, 3/4 szklanki
- cukier, pół łyżeczki
- sól, szczypta
- olej, łyżeczka + do smażenia
- FARSZ:
- kapusta kiszona, ok. 20 dag
- pieczarki, 6-7 średniej wielkości
- cebula, jedna mała lub pół dużej
- czosnek, 1 ząbek
- kostka bulionu grzybowego, 1
- przyprawy: pieprz, ziele angielskie, listki laurowe, vegeta
- Bułka tarta
- jajko, 1
- masło i olej, do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotuj farsz: Umyj i pokrój bardzo drobno pieczarki. Posiekaj cebulę i czosnek i podsmaż na patelni. Następnie dodaj pieczarki i smaż, aż odparuje woda. W tym czasie poszatkuj kapustę kiszoną (wcześniej jej nie myj bo straci wszystkie wartości odżywcze). Dodaj do pieczarek i smaż jeszcze chwilę.
- 2 Usmażone warzywa przełóż do rondelka, zalej szklanką bulionu grzybowego, dodaj przyprawy, zmniejsz ogień. Duś pod przykryciem ok. 40 min. od czasu do czasu mieszając. Jeśli zacnie przywierać dodaj trochę wody. PAMIĘTAJ: Robisz farsz a nie sos, woda musi odparować zanim zdejmiesz ją z ognia.
- 3 Gdy farsz się dusi usmaż naleśniki: Trzy jajka wbij do miski. Wlej szklankę mleka. Do miski przesitkuj także 1 szklankę mąki. Dodaj łyżeczkę cukru i oleju oraz szczyptę soli. Zmiksuj mikserem na gęstą, jednolitą masę. Wlej niecałą szklankę wody i rozrób ciasto trzepaczką (nie ubijaj mikserem).
- 4 Na patelni rozgrzej olej, a jego nadmiar wytrzyj ręcznikiem papierowym (ręcznika nie wyrzucaj- gdy po którymś naleśniku zauważysz, że patelnia jest zbyt sucha, po prostu przetrzyj ją

ręcznikiem z olejem). Dużą łyżką odmierzasz porcje ciasta i wlewasz je na patelnię. Smaż po obu stronach na jasno złoty kolor, do momentu aż ciasto przestanie mieć płynną konsystencję.

- 5 Na gotowe naleśniki nakładaj farsz i zawijaj w rulony (cztery boki do środka i zawiń). Panieruj obtaczając najpierw w jajku, następnie w bułce tartej i smaż na patelni na złoty kolor.

Twoje notatki do przepisu: