

Krokiety z mięsem drobiowym, pieczarkami i serem.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25536**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- filet drobiowy 1 cały
- pieczarki 5 szt.
- Cebula 1 szt.
- Sól do smaku
- Pieprz do smaku
- przyprawa do gyrosa
- ser żółty gouda
- Natka pietruszki
- Koperek
- jaja kurze 3 szt.
- mleko 1,5 szklanki
- 1,5 szklanki ciepłej przegotowanej wody
- olej 3 łyżki
- mąka pszenna 2,5 szklanki
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie farszu:

Wymyty filet z kurczaka kroimy w kostkę, przyprawiamy przyprawą do gyrosa i smażymy. Na drugiej patelni dusimy pokrojone w kostkę z cebulą pieczarki. Uduszone pieczarki mieszamy z usmażonymi kostkami fileta. Dodajemy starty ser gouda, pokrojoną natkę pietruszki i koper. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Wszystkie składniki farszu mieszamy.

2 Składniki na 10 placków:

- 3 jaja
- 1,5 szklanki mleka
- 1,5 szklanki ciepłej przegotowanej wody
- 3 łyżki oleju
- 2,5 szklanki mąki
- sól do smaku (połowa małej łyżeczki)

Wykonanie ciasta:

Do miski wlewamy mleko, wodę olej i wbijamy jaja. Miksujemy, po wstępnym miksowaniu dodajemy mąkę i ponownie miksujemy na papkę o konsystencji śmietany. Tak zmiksowane ciasto odstawiamy na 40-50 minut i po tym czasie smażymy placki.

3 Wykonanie krokietów:

Na rozłożony placek nakładamy farsz.

4 Zwijamy krokiety.

5 Każdy zwinięty krokiet przed smażeniem namaczamy w cieście, żeby połączenia placka się złączyły podczas smażenia.

6 Smażymy na gorącym oleju z każdej strony na złoty, rumiany kolor.

7 Usmażone wykładamy na talerz.

8 Dekorujemy zieloną bazylią lub zieleniną i konsumujemy.

Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: