

# Krokiety ziemniaczane z pieczarkami



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2044** Ocena: **10841**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Składniki na ciasto:
- 1 kg ziemniaków
- 1 ½ szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 biała cebula
- 2 dag tłuszczu
- sól do smaku
- Składniki na nadzienie:
- 30 dag pieczarek
- 1-2 białe cebule
- 3 dag tłuszczu
- sól i pieprz do smaku
- Składniki na sos:
- 15 dag pieczarek
- 2 białe cebule
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 3 łyżki margaryny
- 1 ½ łyżki mąki pszennej
- ½ szklanki gęstej śmietany 12%
- 1 szklanka bulionu drobiowego (może być z kostki)
- 1 łyżka oleju
- 3 ząbki czosnku
- sól i cukier do smaku

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie nadzienia:

Pieczarki oczyścić, umyć, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i drobno pokroić lub zmielić. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, zrumienić na tłuszczu. Dodać grzyby i poddusić. Doprawić do smaku solą i pieprzem i dokładnie wymieszać.

### Wykonanie ciasta:

Ugotowane i odparowane ziemniaki przepuścić przez praskę lub zmielić po wystudzeniu. Cebulę obrać, posiekać w drobną kostkę, zrumienić na tłuszczu. Do ziemniaków dodać mąkę, jajka, cebulę, trochę soli i zagnieść ciasto. Z ciasta zrobić kilka dość grubych wałków, kroić je w

plastry, rozplaszczyc ręką, lub rozwałkować na placuszki. Na każdy placuszek nakładać nadzienie i zlepiać, formując podłużne wałki. Krokiety obtaczać w mące, rozmąconym jajku i bułce tartej. Smażyć na dość dużej ilości rozgrzanego tłuszczu na złoty kolor. Po usmażeniu dobrze odsączyć z tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać z sosem.

Wykonanie sosu:

Oczyszczone i umyte pieczarki pokroić w paski i podsmażyć na oleju. Cebule obrać, pokroić w kostkę i dodać do pieczarek, po czym podrumienić. Dodać trochę bulionu i dusić do miękkości. Z margaryny i mąki zrobić zasmażkę, rozprowadzić śmietaną i bulionem, dodać koncentrat pomidorowy. Włożyć pieczarki, i chwilę poddusić. Doprawić do smaku solą, cukrem i zmiądzonym czosnkiem.

Twoje notatki do przepisu: