

## Krokiety z kapustą i pieczarkami



**ALEX\_M**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### naleśniki

**mleko** 1 szklanka

**woda** 1 szklanka

**olej** 2 łyżki

**mąka pszenna** 2 szklanki

**jaja** 3 szt

**sól**

#### Farsz:

**kaputa kiszona** 650 g

**pieczarki** 500 g

**cebula** 2 szt

**pieprz** do smaku

**ziele angielskie**

**liść laurowy**

**olej** 2 łyżki

#### Panierka:

**jaja** 2 szt

**mleko**

**bułka tarta**

**olej** do smażenia

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 W misce zmiksować mleko z wodą, mąką, olejem i szczyptą soli. Dodać mąkę i zmiksować. Odstawić na 15 minut. Po tym czasie znów zmiksować. Smażyć cienkie naleśniki na mocno nagrzanej patelni.  
Na farsz: kapustę obgotować z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego. Wystudzić i posiekać. Pieczarki umyć dokładnie, pokroić w plasterki. Na oleju podsmażyć posiekaną cebulę, dodać pieczarki, smażyć aż puszczą wodę i odparują. Dodać kapustę i wymieszać. Dusić razem kilka minut. Doprawić pieprzem do smaku.
- KROK 2 Na każdego naleśnika nakładać 2 łyżki farszu, założyć boki i zwinąć w krokiety.
- KROK 3 Powtarzać czynność aż do wykorzystania naleśników i farszu.
- KROK 4 Gotowe krokiety zanurzać w jajku roztrzepanym z mlekiem, panierować w bułce tartej. kłaść na rozgrzany olej i smażyć na rumiano i chrupiąco z każdej strony. Ułożyć na ręczniku papierowym.
- KROK 5 Najlepiej smakują z czystym barszczem