

Krokiety z kapustą, pieczarkami i papryką



JOLA91



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

naleśniki	7 sztuk
kapusta kiszona	400 g
pieczarki	100 g
cebula	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
olej do smażenia	
sól i pieprz	do smaku
Lubczyk Prymat	1 łyżka

Panierka

jajka	3 sztuki
bułka tarta	ok. 150 g

Dodatkowo

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w kostkę, podsmażamy na podgrzany oleju, po czym dodajemy pokrojone w plastry pieczarki i dusimy, aż będą miękkie.

Następnie dodajemy pokrojoną w małe kostki paprykę i pokrojoną kapustę kiszoną i podsmażamy przez ok. 10 minut w razie potrzeby dolewając trochę oleju. Na koniec doprawiamy solą, pieprzem i lubczykiem.

Tak przygotowany farsz wykładamy na naleśniki, rozkładając równomiernie. Dwa boki naleśnika składamy do środka, następnie zwijamy w rulon.

Krokiety panierujemy w roztrzepanych jajkach i bułce tartej.

Smażymy na rozgrzanym oleju na rumiano z każdej strony.