krokiety z kapustą i pieczarkami

MARYŚKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
jajko	3 sztuki
woda	0,5 szklanki
sól	do smaku
kapusta kiszona	500 gram
pieczarki	400 gram
pieprz	do smaku
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
olej do smażenia	
cebula	1 sztuka
mleko	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste odgotowujemy, mąke , 2 jajka , mleko , odrobine soli, i 2 łyżki oleju miksujemy, smażymy naleśniki. Pieczarki myjemy ścieramy na tartce. kapuste odcedzamy , podsmażamy , dodajemy pokrojoną w kostke cebule dodajemy do niej pieczarki , doprawiamy do smaku solą i pieprzem oraz kucharkiem. Farsz dusimy ok 20 minut, mieszamy co jakiś czas. Niewielką ilośc farszu nakładac na naleśniki i zwijac w zamkniete rulony. Tak przygotowane naleśniki panierujemy w jajku bułce tartej i smażymy na złoty kolor .