Krokiety z kapustą i grzybami

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
mleko	2 l
sól	2 łyżeczki
oliwa	1/2 szk
jajko	3 szt
kapusta kiszona	800 g
cebula	3 szt
sól, pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
jajko	3 do obtaczania
oliwa	do smażenia
grzyby	800 ugotowane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę gotujemy, studzimy, kroimy.

Cebulę kroimy w kostkę, smażymy, dodajemy posiekane lub zmielone przez maszynkę o grubym sitku grzyby. Wszystko łączymy, solimy i pieprzymy do smaku.

Składniki na naleśniki dokładnie rozrabiamy na jednolitą masę.
Smażymy naleśniki bez polewania tłuszczem patelni.
Na usmażone naleśniki kładziemy po czubatej łyżce stołowej farsz, składamy w kopertę. Moczymy w roztrzepanych jajkach, panierujemy w bułce tartej i podsmażamy na oleju na złoty kolor.

Jeżeli nie mamy świeżych lub mrożonych grzybów, możemy dodać pieczarki.