Krokiety z nadzieniem mięsno- grzybowym

IZABELA29

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśniki	
mąka	3 szklanki
mleko	3 szklanki
jajko	2
olej	50 ml
woda gazowana	100 ml
Farsz:	
mięso drobiowe z rosołu	300 g
pieczarki	300 g
olej do smażenia	4 łyżki
sól do smaku	
jajko	3
Panierka:	
mąka	1 szkl
jajko	1
olej do smażenia	
sos	
majonez	2 łyżki
śmietana	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze składników na naleśniki robimy ciasto. Pieczemy je lekko przyrumienione. Studzimy.

FARSZ;

Pieczarki ścieramy na tarce o grubych oczakach i przesmażamy na 2 łyżkach oleju.
Mięso z kurczaka , u mnie z brojlera z niedzielnego rosołu obieramy od kości i drobno kroimy.
Przesmażamy na 2 łyżkach oleju , dodajemy 3 jajka. Mieszamy solimy i pieprzymy do smaku.
Smażymy chwilę razem.
Łączymy z przestudzonymi pieczarkami. Doprawiamy jeszcze do smaku wg.uznania.

Na przestudzone naleśniki kładziemy po porcji farszu. Składamy w rulonik formując krokiety.
Obtaczamy je w mące, jajku ,a na koniec w bułce tartej.
Smażymy na rozgrzanym oleju.

Możemy podawać z sosem majonezowo -śmietankowym, gdzie mieszamy tylko majonez ze śmietaną .