Krokiety z makaronem ryżowym

WEDITH1

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	500 g
pieczarki	400 g
makaron ryżowy	200 g
kapusta pekińska	0,5
sól, pieprz	do smaku
sos sojowy	do smaku
olej do smażenia	
mleko	0,5 l
woda	0,5 l
mąka	1,5 szklanki
sól	do smaku
olej	
bułka tarta pikantna	
jajko	2
sos chili	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone przyprawić solą pieprzem 2 łyżkami sosu sojowego, odstawić na 30 minut do lodówki. W tym czasie zetrzeć na tarce na grubych oczkach pieczarki, makaron połamać na krótkie nitki, posiekać kapustę pekińską. Usmażyć mięso na rozgrzanym oleju, następnie mięso przerzucić do garnka, dodać starte pieczarki, połamany w mniejsze nitki makaron ryżowy. Na tej samej patelni chwilę podsmażyć kapustę pekińską polać 1 łyżką sosu sojowego, dorzucić do garnka. Dolać ok 1 szklanki wody, gotować farsz aż woda wyparuje. Ciasto naleśnikowe: wszystkie składniki mixujemy, smażymy na patelni cienkie naleśniki. Na każdym naleśniku układamy farsz (ja lubię duże krokiety więc daję dużo farszu:) , zwijamy w krokieta, panierujemy w jajku i bułce tartej. Smażymy krokiety na oleju, podawać z barszczykiem, lub polane sosem:) Dobrze smakuje z sosem słodko pikantnym chili:)