

krokiety z farszem ze świeżych podgrzybków mojej mamy



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto naleśnikowe:

mąka pszenna	1 szklanka
jajko	1-2 sztuki
maślanka	200 ml
woda gazowana	do rozcieńczenia
sól	do smaku
podgrzybki	200-250 gram
cebula	1 mała
jajko	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
masło do smażenia	

ponadto:

jajko	do obtoczenia
Bułka tarta klasyczna Prymat	do obtoczenia
masło do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: MAKĘ PRZESIAĆ DO WYSOKIEGO POJEMNIKA, DOLAĆ MAŚLANKĘ, WBIĆ JAJKO, DOPRAWIĆ SOLĄ, (MOŻNA DODAĆ SZCZYPTE PROSZKU DO PIECZENIA) I ZA POMOCĄ MIKSERA ZMIKSOWAĆ NA CISTO, ROZCIEŃCZAĆ WODĄ GAZOWANĄ DLA ODPOWIEDNIEJ KONSYSTENCJI. CIASTO MOŻNA ODSTAWIĆ NA 30 MINUT, ABY "ODPOCZĘŁO". USMAŻYĆ NALEŚNIKI I ODŁOŻYĆ OSOBNO NA TALERZU.

NADZIENIE: PODGRZYPKI DOKŁADNIE OCZYŚCIĆ (NOŻEM, MAŁĄ SZCZOTECZKĄ, PAPIEREM KUCHENNYM) I BARDZO DROBNO POKROIĆ. CEBULĘ OBRAĆ I DROBNO POKROIĆ. CEBULĘ ZRUMIENIĆ NA MAŚLE (UŻYWAM KLAROWANEGO), DODAĆ GRZYBY, DOPRAWIĆ TYLKO SOLĄ I PIEPRZEM I SMAŻYĆ 4-5 MINUT, WBIĆ JAJKO I DODAĆ BUŁKĘ TARTĄ, GDY MASA ZGĘSTNIEJE ODSTAWIĆ DO OSTYGNIECIA.

NA NALEŚNIKI NAŁOŻYĆ FARSZ I ZŁOŻYĆ NA PÓŁ I JESZCZE RAZ NA PÓŁ ABY I TRZYMAĆ TRÓJKĄTNY KSZTAŁT. OBTOCZYĆ W JAJKU I TARTEJ BUŁCE I LEKKO ZRUMIENIĆ NA MAŚLE. GOTOWE, **SMACZNEGO**. :)