

## Krokiety z kapustą i grzybami :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**$\frac{3}{4}$  szklanki mleka, szczypta soli , 12 łyżek kapusty z grzybami , pieprz mielony**

**mąka**

6 czubatych łyżek

**jajko**

2 szt. (1 do panierowania)

**proszek do pieczenia**

1/2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić ciasto naleśnikowe z mąki , proszku do pieczenia , jajka , mleka i szczypty soli . Dobrze wymieszane zostawić na 15 minut by zgęstniało . Średniej wielkości patelnię ( najlepiej by służyła nam tylko do smażenia naleśników ) postawić na gazie i mocno rozgrzać . Smarować nabitą na widelec skórą ze słoniny tak by patelnia się natłuściła . Wlewać średniej pojemności chochelkę ciasta i obracając patelnię rozprowadzać je po całym dnie . Postawić patelnię na gazie i usmażyć naleśnik z jednej , a następnie z drugiej strony ( przewracać łopatką gdy ciasto zmatowieje i jest ścięte ). Zdjąć z patelni na talerz . Tak usmażyć pozostałe 5 naleśników . Na każdego kłaść 2 łyżki farszu . Zwiąć w kopertę , rulonik , lub rurkę .Panierować w jajku i tartej bułce .Obsmażać na rumiano na oleju.