

Krokiety z czerwoną kapustą



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mleko	1,5 szklanki
woda	0,5 szklanki
mąka	1 szklanka
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
sól	do smaku
jajko	2 sztuki
gulasz	
pierś z kurczaka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
śmietana	2 łyżki
mąka	1 łyżka
olej do smażenia	
woda	2 szklanki(około)
sól, pieprz	do smaku

Nadzienie:

kapusta czerwona	0,5 główki
mięso mielone	250 gram
cebula	1 sztuka

DODATKOWO:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO:

Składniki ciasta mieszamy. Z gotowego smażymy naleśniki z dwóch stron do zrumienienia.

Nakładamy nadzienie, panierujemy. Usmażone krokiety podajemy polane drobiowym gulaszem

NADZIENIE:

Cebulę kroimy w kostkę, rumienimy na oleju. Kapustę szatkujemy, dokładamy do cebuli.

Podlewamy delikatnie wodą i dusimy pod przykryciem z dodatkiem octu, do miękkości.

Oddzielnie smażymy mięso. Łączymy razem i doprawiamy.

GULASZ:

Cebulę kroimy w kostkę. Rumienimy na oleju, dokładamy pokrojoną w drobną kostkę pierś i razem obsmażamy. Podlewamy wodą. Gotujemy go miękkości mięsa, Zabielamy śmietaną i zagęszczamy mąką. Na koniec doprawiamy do smaku

To danie którym można najeść się do syta. Pyszne połączenie kapusty z kurczakiem.