

Krokiety do barszczu



MONIKA184



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusty mieszanej (kwaśniej i słodkiej)	400 gram
suszonych grzybów	5 dag
cebula	
jajko	2
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól, pieprz	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Smażymy naleśniki z jajka, mąki i wody z mlekiem. Robimy nadzienie: kapuste gotujemy z grzybami. Odcedzamy i drobno siekamy. Cebulkę podsmażamy, dodajemy kapustę z grzybami i jajko. Doprawiamy solą i pieprzem.

2. Farsz nakładamy na usmażone naleśniki, składamy w kopertę. Obtaczamy w roztrzepanym jajku i tartej bułce. Podsmażamy na złoty kolor. Podajemy z czystym barszczem.