

Krokiety z pieczarkami



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

naleśników	14 sztuk
średnich pieczarek	25 sztuk
jajek	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
siekanej natki pietruszki	1 łyżka
masła	2 łyżki
cebula	1 mała
pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharek.	do smaku
olej	do smażenia
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
jajko	do panierowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naleśniki upiec wg wypróbowanego przepisu. Pieczarki umyć (jeśli potrzeba obrać), drobno pokroić i odparować na patelni. Usmażyć na maśle i odstawić do przestygnięcia. Drobno pokroić cebulę i dodać do pieczarek razem z natką pietruszki i 2 jajkami. Doprawić do smaku przyprawami. Dobrze wymieszać. Nakładać po dużej łyżce farszu na każdy naleśnik i zwijać krokietki. Panierować w rozkłóconym jajku i bułce tartej. Smażyć na rumiano na rozgrzanym oleju.