Krokiety z mięsem i kapustą

KUCHNIA MARTY

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na farsz	
mięso wieprzowe bez kości	700 g (szynka, karkówka)
kapusta kiszona	500 g
grzyby suszone	20 g
cebula	2-3 szt
ząbki czosnku	4-5 szt
Liść laurowy suszony Prymat	4-5 szt
Ziele angielskie całe Prymat	5-6 szt
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
cząber	1 łyżeczka
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
olej	1-2 łyżki
Składniki na naleśniki	
mąka tortowa	450 g
jajko	3 szt
woda ciepła	650 ml
olej	1 łyżka
sól	1/2 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka

Składniki na panierkę

jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	400 g
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowanie farszu:
Grzyby płuczemy, zalewamy wodą i gotujemy ok. 25-30 minut. Grzyby odsączamy na sicie, a wodę (wywar grzybowy) odkładamy na bok.

Kapustę kiszoną zalewamy wodą (nie płuczemy kapusty), dodajemy 2 liście laurowe, 2 ziela angielskie i gotujemy do miękkości. Dodatkowo możemy podlać kapustę wodą, która została po ugotowaniu suszonych grzybów. Gdy kapusta jest już miękka odcedzamy ją, dobrze odsączamy z nadmiaru wody i drobno szatkujemy.

KROK 2 Mięso płuczemy, kroimy w kostkę, dodajemy 3 ząbki czosnku, 3 liście laurowe i ok. 3 ziela angielskie gotujemy do miękkości. Cebule kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na oleju. Ugotowane mięso mielimy w maszynce. Podobnie jak grzyby. Zmielone mięso i grzyby łączymy z podsmażoną cebulą i kiszoną kapustą. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, majerankiem i cząbrem. Dodajemy pozostały czosnek przeciśnięty przez praskę i mieszamy.

KROK 3 Przygotowanie naleśników:

W misce łączymy jajka z wodą, stopniowo dodajemy mąkę, olej, sól i majeranek. Mieszamy aż otrzymamy gładkie ciasto. Ciasto odstawiamy na kilka minut. Następnie smażymy cienkie naleśniki.

Na naleśniki nakładamy farsz i delikatnie go rozsmarowujemy, składamy boki naleśników do środka i ciasno rolujemy. Naleśniki panierujemy, zanurzając je najpierw w roztrzepanych jajkach, a następnie obtaczamy w bułce tartej. Smażymy na niewielkiej ilości oleju na złocisty kolor.

Krokiety podajemy z barszczem czerwonym.