

## kroket z grzybami



### MYSIUNIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| <b>naleśniki</b>                    | 35 sztuk      |
| <b>pieczarki</b>                    | 40 dag        |
| <b>kapusta kiszona</b>              | 40 dag        |
| <b>jajko</b>                        | 2             |
| <b>cebule</b>                       | 2             |
| <b>margaryna</b>                    | 4 łyżki       |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> |               |
| <b>jajko</b>                        | 5 do panierki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste drobno kroimy w kostkę i gotujemy do miękkości, pieczarki jeśli są małe kroimy w półplasterki, jeśli duże w cienką kostkę i dusimy do miękkości na 2 łyżkach margaryny. Cebulke kroimy w drobną kostkę i smażymy na pozostałym tłuszczu. gdy wszystko jest miękkie łączymy ze sobą dajemy jajka i doprawiamy, dokładnie mieszamy. ze składników na naleśniki wyrabiamy ciasto i smażymy naleśniki (wychodzi ok 20 sztuk) farsz nakładamy na środek naleśnika i składamy w kopertkę, panierujemy w jajku i bułce, smażymy.