Krokiety z mięsem i pieczarkami

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
woda	1 szklanka
mleko	0,5 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
olej	1 łyżka
jajko	1 szt
mięso mielone	30 dag
pieczarki	20 dag
kapusta biała	0,5 szt
cebula	2 szt
olej do smażenia	
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, wody, mleka, jajka, łyżki oleju i szczypty soli zrobić ciasto naleśnikowe.
Farsz: Kapustę ugotować w lekko osolonej wodzie, następnie bardzo drobno posiekać. Cebulę drobno pokroić, zrumienić na tłuszczu, dodać mięso i dusić ok 10 min, następnie dodać pieczarki starte na tarce o grubych oczkach. Wszystko dusić ok 10 min. Połączyć wszystko z bułka tartą, doprawić do smaku solą i pieprzem.
Na upieczone naleśniki nakładać farsz, zwijać krokiety, obrumienić na oleju. Podawać z czerwonym barszczykiem.