PASZTECIKI Z KAPUSTĄ.

IZABELA KAMILA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1,5 l.
jajko	5 szt.
mąka typ 450	1 kg
woda	0,5 l.
kapust kiszona	1 kg.
pieczarki	25 dag.
olej roślinny	100 ml.
sól, cukier, pieprz	do smaku
bułka tarta pikantna	0,5 kg.
cebula	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko, wodę, 2-3 jajka, sól, cukier i mąkę połączyć w dużej misce, Wymieszać, by powstało niezbyt gęste ciasto.Na koniec dolać olej (jeśli smażymy na teflonowej patelni).
Usmażyć naleśniki na dużej patelni.
Kaustę bez płukania z kwasu zalać wodą i ugotować, ok.20-30 min.
Pieczarki umyć, poszatkować, cebulę obrać, pokroić w piórka i zesmażyć ja, dodając potem pieczarki, pieprz, sól.Dusić razem.Następnie ugotowaną, odciśnietą kapustę, cebulę i pieczarki zmiksować na krem.
Naleśniki smarować niewielką ilością farszu.Dwa boki składać ku sobie i zwinąć w rulon.Panierować w pozostałych, rozkłóconych jajkach i bułce, usmażyć na złoty kolor.
Smacznego:)