

Krokiety z indykiem i grzybami



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

FARSZ DO KROKIETÓW:

pierś z indyka	500 gramów
grzyby suszone	2 garści
cebula	1 sztuka
marchewka ugotowana	2 sztuki
pietruszka	2 sztuki
bulion	0.3 szklanki
jajko	1 sztuka
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 szczypta
cząber	1 szczypta
Czosnek suszony Prymat	1 szczypta
Papryka ostra mielona Prymat	1 szczypta

CIASTO NALEŚNIKOWE:

mąka	300 gramów
mleko	400 mililitrów
woda mineralna	200 mililitrów
jajko	2 sztuki
olej	2 łyżki
cukier puder	1 łyżeczka

sól	1 szczypta
olej do smażenia	20 mililitrów

PANIERKA:

jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
olej do smażenia	40 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. FARSZ DO KROKIETÓW.

- Grzyby płuczemy w zimnej wodzie, przekładamy do miseczki, zalewamy wodą i odstawiamy na noc do namoczenia. Na drugi dzień przygotowujemy intensywny bulion*, z którego wyciągamy cały wsad (zostawiamy na później 2 marchewki, 2 pietruszki i około 1/3 szklanki wywaru). Grzyby wraz z połową wody z namaczania dodajemy do bulionu i gotujemy je przez około 30 minut, a następnie odcedzamy i studzimy.

* Ugotowałam bulion warzywno - drobiowy na udkach z kurczaka.

* Na wywarze, w którym gotowane były grzyby przygotowałam barszcz czerwony.

- Oczyszczoną pierś z indyka dzielimy na mniejsze kawałki, które oprószamy solą i pieprzem ziołowym. Następnie układamy je w naczyniu żaroodpornym, skrapiamy olejem i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 220 stopni C przez około 10 - 12 minut (termoobieg).

- Pokrojoną cebulkę szklimy na oleju. Ostudzone mięso, grzyby, cebulkę i warzywa z rosółu mielimy w maszynce do mięsa, dodajemy jajko, bulion oraz przyprawy i dobrze wyrabiamy masę.

* Masa nie może być zbyt sucha. Ilość dodanego bulionu zależy od konsystencji masy.

KROK 2. CIASTO NALEŚNIKOWE

- Mleko mieszamy z wodą, dodajemy jajka, a następnie olej, mąkę, szczyptę soli, cukier puder i dokładnie miksujemy. Ciasto odstawiamy na około 30 minut, aby dojrzało*. Porcje ciasta wylewamy na dobrze rozgrzaną i wysmarowaną olejem patelnię naleśnikową.

* Jeśli po tym czasie ciasto będzie zbyt gęste - dodajmy odrobinę wody.

- Przechodzimy do zawijania. Porcję farszu nakładamy na naleśnik, rozsmarowujemy i zawijamy. Zaczynamy składając jeden bok do środka. To samo robimy z drugim bokiem naleśnika, a następnie całość zawijamy w rulon.

KROK 3. PANIERKA

- Do miseczki wbijamy jajka, które roztrzepujemy z dodatkiem soli i pieprzu. Do drugiej miseczki wsypujemy bułkę tartą. Zawinięte krokiety maczamy najpierw w jajku, a następnie w bułce tartej. Smażymy z każdej strony na złocisty kolor na dobrej jakości oleju lub maśle klarowanym. Po usmażeniu odsączmy je na ręczniku papierowym. Podajemy z barszczem czerwonym.

Życzę smacznego! :)