Krokiety z kapustą kiszoną i grzybami

BEN-KA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Ciasto na naleśniki:

mąka	1 szklanka
mleko	1 szklanka
jajko	1 sztuka
woda gazowana	0,75 szklanki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta

Farsz do krokietów:

grzyby suszone	1 garść
kapusta kiszona	20 dag
cebula	1 sztuka
olej	2 łyżki

Dodatkowo:

Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 szklanki
jajko	1 sztuka
masło	2 łyżki
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naleśniki:
Mąkę przesiać, dodać szczyptę soli, wbić jajko, wlać mleko i miksować dodając stopniowo wodę gazowaną. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Odstawić je na 15 minut, a następnie na posmarowanej olejem patelni smażyć placki naleśnikowe.
Farsz:
Suszone grzyby zalać ciepłą wodą i odstawić do namoczenia. Można to zrobić poprzedniego dnia lub moczyć co najmniej 3 godziny. Grzyby ugotować i przekręcić przez maszynkę. Cebulę obrać, podsmażyć na oleju, dodać drobno posiekaną kapustę kiszoną, włożyć grzyby, dokładnie wymieszać, doprawić czarnym pieprzem oraz solą i chwilę podsmażyć.
Każdy placek naleśnika smarować farszem i zwijać rulony. Jajko rozbełtać, dodać odrobinę soli, obtaczać krokiety w jajku i tartej bułce, a następnie obsmażać na rozgrzanym maśle z dodatkiem oleju.
Podawać gorące do czystego barszczu z buraków.