

Krokiety



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarek	1 kg
marchewki	4 sztuki
pietruszki	2 sztuki
duże cebule	3 sztuki
żółtego sera	0.5 kg
sól, pieprz do smaku	1 lub więcej łyżeczek
Farsz:	1.5 kg
kapusta kiszona	1.5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Usmażyć 25 naleśników.

Marchewkę, pietruszkę zetrzeć na tarce, o dużych oczkach , dodać do kiszonej kapusty(przed gotowaniem kapustę należy wypłukać w zimnej wodzie)i gotować do miękkości.

Na tłuszczu(margarynie) podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę, dodajemy pieczarki i dusimy. Ugotowaną kapustę, pieczarki, cebulę, przepuszczamy przez maszynkę. Dodajemy starty ser i przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Na naleśniku położyć farsz, zwinąć. Obtoczyć w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Obsmażyć na rumiano na rozgrzanym tłuszczu.

Krokiety podawać ciepłe z barszczem czerwonym.