

Krokiety



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśników	8 sztuk
kapusty	1/2 główki
suszonych grzybów	1 szklanka
cebuli	1 sztuka
sól	, pieprz
olej	do smażenia
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
jajko	do panierowania
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby umyć, namoczyć [około 3 godz], kapustę poszatковать i obgotować. Na patelni rozgrzać łyżkę oleju, włożyć osączone i pokrojone grzyby, lekko przesmażyć, podlać wodą i dusić do wyparowania wody. Dodać pokrojoną cebulę i kapustę doprawić przyprawami, faszerować kapustą naleśniki ,panierować, smażyć na złoto