

Krokiety z pieczarkami



MAŁGORZATA80



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka

mleko

woda gazowana

olej

sól

pieczarki

cebula biała

cukier

Bułka tarta klasyczna Prymat

pietruszką zieloną

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlewam około 3 szklanek mleka, dodaję 2 jajka, łyżeczkę soli, szczyptę cukru, około 100 ml wody gazowanej, kilka łyżek oleju i mąki tyle, aby ciasto było nie za gęste. Wolę naleśniki cienkie, dlatego ciasto powinno być bardziej rzadkie. Na mocno rozgrzaną patelnię wlewam około łyżki (chochli) ciasta i smażę na małym ogniu na złoty kolor z obu stron.

W międzyczasie przygotowuję farsz: pieczarki myjemy i trzemy na dużych oczkach. Cebulę kroimy w piórka i podsmażamy na patelni, na łyżce masła. Następnie dodajemy pieczarki, solimy, posypujemy pieprzem i mieszamy. Gdy pieczarki będą ugotowane dodajemy posiekaną pietruszkę oraz łączymy wszystko za pomocą jajka.

Każdego naleśnika następnie obdzielam hojnie farszem pieczarkowym i zawijam tak, aby ten farsz nie wylatywał. Gdy uformuję wszystkie krokiety moczę je dokładnie w jajku, obtaczam w bułce tartej i obsmażam na złoty kolor na małym ogniu. Gotowe!