

Krokiety z kapustą i grzybami



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
mleko	1 szklanki
woda	2 szklanki
jaja	3 szt
sól	do smaku
pieczarki	1/2 kg
kapusta kwaszona	1/2 kg
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

.Z przygotowanego już ciasta smażymy naleśniki na blady kolor. Farsz: Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę,następnie podsmażamy na patelni na maśle,kiedy się zeszkli wrzucamy ją do garnka.Kapustę pokroić , obgotować i dodać do cebuli.Pieczarki pokroić w niezbyt drobną kostkę(jak nie mam czasu to trę pieczarki na dużych oczkach tarki) i dodać do garnka.Wszystko wymieszać i dodać 3 łyżki ketchupu.Następnie farsz dusimy pod przykryciem ok.15 min.Później zdejmujemy pokrywkę i odparowujemy nagromadzoną wodę.Robimy to na małym ogniu,stałe mieszając. Farsz odstawiamy do ostygnięcia. Farsz nakładamy na środek przygotowanych naleśników,2 boki łączymy do środka i zwijamy. Tak zrobione krokiety obtaczamy w jajku, bułce tartej i smażymy na złoty kolor.