

Krokiety z jajkiem i opieńkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
mleko	ok.1 szklanki
woda gazowana	ok.3/4 szklanki
mąka pszenna luksusowa	ok. 1,5 szklanki
cebula	1 sztuka
olej	kilka łyżek
masło	4 łyżki
natka pietruszki	1/2 pęczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania:
Sól ziołowa jodowana Prymat	
Pieprz ziołowy mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Kucharek przyprawa do potraw	1 łyżeczka
opieńki	ok.1,5-2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: Do miski wbiłam jedno całe jajko, 2 jajka rozbiłam rozdzielając żółtka od białek i dodałam same żółtka. Wlałam 3/4 szkl. mleka, osoliłam lekko i roztrzepałam. Następnie stopniowo wlewałam wodę mineralną gazowaną i dodawałam mąkę - cały czas mieszając aby nie utworzy się grudki. Dolałam też 3 łyżki oleju słonecznikowego. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany i ilość mąki zależy od jej wilgotności oraz wielkości jaj, nie da się tak dokładnie określić ilości. Ciasto odstawiłam na 15 min. żeby odpoczęło a potem usmażyłam kilkanaście dość dużych naleśników.

FARSZ: 3 jajka ugotowałam na twardo, ostudziłam, obrałam ze skorupki i pokroiłam i drobno pokroiłam. Opieńki miałam mrożone, wcześniej zblanszowane, więc musiałam je najpierw odmrozić i odcedzić. Pokroiłam je w paseczki. Na patelni rozgrzałam 2 łyżki masła, wrzuciłam posiekaną drobno cebulę i grzyby, smażyłam 2-3 min. mieszając a potem wlałam kilka łyżek wody i dusiłam 10 min. pod przykryciem. W tym czasie woda i tak odparowała, mimo pokrywki, więc farsz był suchy. Odstawiłam do przestudzenia. Następnie dodałam posiekane jajka, posiekaną natkę pietruszki, pozostałe 2 białka i doprawiłam masę solą oraz pieprzem.

Na każdym naleśniku rozsmarowałam porcję farszu i zwinęłam kromki. W głębokim talerzu wymieszałam 1/3 szkl. mleka z 1 łyżeczką Kucharka w proszku. W drugim było kilka łyżek bułki tartej. Kromki obtaczałam najpierw w mleku a potem w bułce. Smażyłam na niezbyt ostrym ogniu, na mieszance oleju z masłem, aż zrumieniły się ze wszystkich stron. Podałam z gorącym barszczykiem.