

Krokiety z kapustą, pieczarkami i mięsem.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1650** Ocena: **24409**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Składniki do farszu:
- pieczarki 80 dag
- szynka wieprzowa 60 dag
- kiszona kapusta 2 kg
- Przyprawy:
- Pieprz ziołowy
- Pieprz czarny
- Sól morską
- majeranek
- mielone ziele angielskie
- Liść laurowy mielony
- Ciasto na 20 placków o średnicy 25 cm.
- jajka kurze 6 szt.
- mleko 3 szklanki
- ciepła przegotowana woda 3 szklanki
- olej 6 łyżek
- mąka pszenna Typ - 550 4,5 szklanki
- sól pół łyżeczki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie ciasta:

Do miski wlewamy mleko, wodę, olej i wbijamy jajka. Miksujemy, po wstępnym mikrowaniu dajemy mąkę i ponownie miksuujemy na papkę o konsystencji śmietany. Tak zmiksowane ciasto odstawiamy na 30-40 minut i po tym czasie smażymy placki.



2 Wykonanie farszu:

Wyplukane w kilku wodach grzyby odciskamy z wody i gotujemy razem z mięsem do ich miękkości w litrze wody. W międzyczasie odciskamy z soku kapustę i wkładamy ją do większego garneczka. Do kapusty dodajemy ugotowane grzyby wraz z wodą w której się gotowały. Gotujemy kapustę razem z grzybami i mięsem do miękkości kapusty (około 1,5 godziny). Po ugotowaniu studzimy na sicie. Ostudzoną kapustę z grzybami i mięsem odciskamy z wody i mielimy przez sito 5 mm. Do zmielonego farszu dodajemy przyprawy do smaku. Farsz dokładnie mieszamy.



3 Wykonanie krokietów:

Nagrzewamy patelnię, smarujemy kawałkiem słoniny, wlewamy chochlą ciasta, równo rozprowadzamy po patelni. Gdy placek będzie można przesuwac na patelni, przewracamy go na drugą stronę, jak kto umie i smażymy na drugiej stronie do momentu przesuwania się placka na patelni. Usmażone placki zsuwamy na odwróconą do góry dnem miskę i układamy na niej usmażone placki. Gdy usmażymy wszystkie placki to przystępujemy do formowania krokietów. Odlewamy 1 chochlę ciasta do miseczki, ciasto będzie potrzebne do sklejenia krokietów przed smażeniem. Rozkładamy placek, nakładamy 2-3 łyżki farszu na brzeg placka, zakładamy boczne brzegi placka do środka i zwijamy w rulon. Uformowane krokiety układamy na talerz końcówką placka do dołu. Uformowane krokiety maczamy w płynnym cieście i smażymy na gorącej patelni do ich zarumienienia z obu stron. Krokiety podajemy ciepłe wraz z czerwonym barszczykiem, lub jak kto lubi.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: