

krokiety z mięsem, kapustą i pieczarkami



Autor: **tasty-and-fit**
Przepisów: 211 Ocena: 4882



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto naleśnikowe:
- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka mleka
- 1/2 szklanki wody najlepiej gazowanej ale może być też zwykła
- szczypta soli
- 1-2 jajka
- 2-3 łyżki oleju lub roztopionego masła
- Farsz:
- 0,5 kg kapusty kiszzonej
- 0,5 kg pieczarek
- 300 g mięsa (może być z rosołu, może być wieprzowe, mielone)
- 1-2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- olej do smażenia
- sól, pieprz domowa vegeta liść laurowy, ziele angielskie
- bułka tarta, jajko

Sposób przygotowania:

- 1 Naleśniki: Wszystkie składniki dokładnie zmiksować i odstawić na pół godziny aby odpoczęło. Ważne aby nie mieszać go w międzyczasie.
Farsz: Kapustę gotujemy do miękkości z liściem laurowym i ziele angielskim. Mięso mielimy. Pieczarki kroimy w plasterki lub mniejsze kawałki. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Na rozgrzanej patelni z olejem podsmażamy cebulkę. Gdy cebula będzie zeszkłona dodajemy mięso i smażymy aż mięso straci surowość. Doprawiamy solą, pieprzem i vegetą, mieszamy, chwilę podsmażamy i przekładamy do miski. Na tym samym tłuszczu smażymy pieczarki. Usmażone przekładamy do miski z mięsem. Ugotowaną kapustę odcedzamy i zostawiamy do ostygnięcia. Gotową kroimy na mniejsze kawałki i dorzucamy do miski. Całość dokładnie mieszamy. Gotowy farsz wykładamy na naleśniki i zwijamy je w tradycyjne krokiety. Obtaczamy je w roztrzepanym jajku i w bułce tartej. Smażymy nasze krokiety na patelni z obu stron do zrumienienia bułki tartej. Podajemy z barszczem czerwonym do picia. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu:

