

Krokiety z pieczarkami



Autor: **monialubi**
Przepisów: **235** Ocena: **2707**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Ciasto naleśnikowe: 3 kubki mąki pszennej
- 1 kubek mleka
- 2 kubki wody gazowanej
- 3 jajka
- 1 łyżeczka soli
- Farsz: ok. 1 kg dużych pieczarek
- 1 cebula
- sól, pieprz, czerwona papryka
- Panierka: 3-4 jajka
- bułka tarta
- masło i olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Zmiksować składniki na ciasto. Gdyby przypadkiem zrobiły się grudki, ciasto przelać przez gęste sitko. Odstawić na ok. pół godziny, aby ciasto odpoczęło.
- 2 W tym czasie obrać pieczarki i pokroić dość drobno. Cebulę obrać i drobniutko posiekać. W dużym rondlu roztopić łyżkę masła, podsmażyć cebulę, posolić. Stopniowo dodawać pieczarki i usmażyć wszystko razem. Przyprawić solą, pieprzem i papryką. Odstawić, aby farsz trochę ostygł.
- 3 Na odrobinie oleju usmażyć duże (u mnie 28 cm średnicy), ale cienkie naleśniki. Na każdy naleśnik nakładać 1-2 łyżki farszu, następnie składać naleśnika z jednej strony, przykrywając częściowo farsz, potem złożyć boki, a na koniec zwinąć w zgrabny rulon. Zanurzać w rozbełtanym jajku i obtaczać w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju ze wszystkich stron na złoty kolor.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: