

Krokiety z serem i pieczarkami



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: **264** Ocena: **6356**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Składniki:
- Naleśniki: (szklanka 250 ml, z podanej porcji wychodzi ok. 12 naleśników)
- Mąka pszenna 2 szklanki
- Woda 1 i 1/2 szklanki
- Mleko szklanka
- Jajko
- Cukier płaska łyżeczka (opcjonalnie)
- Sól 1/2 łyżeczki
- Olej łyżka
- Farsz:
- Pieczarki 1 kg
- Ser 250 g
- Cebula biała
- Sól łyżeczka
- Pieprz łyżeczka
- Dodatkowo:
- Olej do smażenia
- Bułki tarta
- Jajko

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki na naleśniki oprócz mąki zmiksować. Na koniec dodać mąkę i ponownie zmiksować. Ciasto powinno być lejące. Jeśli ciasto będzie zbyt gęste dolać wody.

Smażyć na patelni posmarowanej odrobiną oleju. Z podanej porcji wychodzi ok 12 sztuk. Wszystko zależy od wielkości patelni oraz składników np. jajek.

Na patelni podsmażyć cebulę pokrojoną w kosteczkę. Na oddzielnej patelni podsmażyć pieczarki startej na tarce jarzynowej. Pieczarki muszą całkowicie odparować wodę.

W misce wymieszać przestudzone pieczarki z cebulą i startym serem żółtym. Doprawić do smaku u mnie łyżeczka soli i łyżeczka pieprzu.

Na środek każdego naleśnika nakładamy farsz (ok. jedna pełna łyżka farszu). Zwijamy najpierw boki a następnie od dołu na trzy razy. (Patrz film poniżej). Zwinięte obtaczać w jajku i w bułce. Smażyć na złoty kolor z każdej strony. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: