

Pieczone krokiety z pieczarkami



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11817**



5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Naleśniki:
- 3 szklanki mąki
- 2 szklanki wody gazowanej
- 2 szklanki mleka
- 5 jajek L
- 1/4 szklanki oleju
- szczypta soli
- .
- Farsz:
- 2 kg pieczarek
- 3 duże cebule
- 1 łyżeczka słodkiej papryki, 1 łyżeczka ostrej papryki, 1/2 łyżeczki pieprzu, sól do smaku
- olej
- .
- Dodatkowo:
- 2-3 jajka
- bułka tarta

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki umieszczamy w misce, miksujemy do dokładnego połączenia składników. Patelnię z nieprzywierającym dnem bardzo mocno rozgrzewamy, za pomocą chochelki wlewamy na nią ciasto. Smażymy z dwóch stron.
- 2 Cebulę drobno siekamy, podsmażamy na patelni. Dodajemy pieczarki starte na dużych oczkach tarki. Doprawiamy papryką, pieprzem i solą. Dusimy do odparowania wody, pieczarki powinny być suche.
- 3 Farsz nakładamy na środek naleśnika. Składamy najpierw boki a później górę i dół. Robimy tak z każdym naleśnikiem.
- 4 Tak przygotowane krokiety maczamy w rozmąconym jajku, obtaczamy w bułce. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 200 stopni z termoobiegiem przez około 20 minut do zarumienienia.

Twoje notatki do przepisu: