



Krokiety z kapustą i pieczarkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Krok 1

Cebulę pokrój w drobną kostkę, a czosnek w plastry. Natkę pietruszki drobno posiekaj, a pieczarki pokrój na mniejsze kawałki.

Krok 2

Na rozgrzanej oliwie z oliwek podsmaż cebulę i czosnek. Po chwili dodaj pieczarki i dopraw solą. Smaż razem, aż z pieczarek odparuje woda. Dodaj pokrojoną kapustkę kiszoną i posiekaną natkę pietruszki. Całość smaź przez chwilę. Następnie zalej wszystko bulionem, dodaj ziele angielskie i liść laurowy. Farsz duś pod przykryciem na wolnym ogniu około 30-40 minut. Następnie odstaw do wystudzenia.

Krok 3

Zrób ciasto na naleśniki: W misce połącz mąkę, jajko, mleko i szczyptę soli. Całość wymieszaj, aż do uzyskania jednolitego ciasta.

Krok 4

Odrobinę oleju wlej na patelnię i rozsmaruj go dokładnie ręcznikiem papierowym. Usmaż cienkie naleśniki z obu stron na złoty kolor.

Krok 5

Do każdego naleśnika nakładaj po około 1-2 łyżki farszu. Boki naleśników złóż do środka i zawiń z nich kromki.

Krok 6

Naszykuj stanowisko do panierowania. Każdą kromkę obtocz w jajku, a potem w bułce tartej.

Krok 7

Usmaż kromki na rozgrzanym oleju z dwóch stron na złoty kolor.Smacznego!

Naleśniki:

- 250 g mąki pszennej
- 500 ml mleka Łaciate 3,2%
- 1 jajko
- sól
- olej

Farsz:

- 200 g kiszonej kapusty
- 200 g pieczarek
- 250 ml bulionu warzywnego
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 0,5 pęczka natki pietruszki
- ziele angielskie
- 1 liść laurowy
- sól
- pieprz
- oliwa z oliwek

Dodatkowo:

- 2 jajka
- bułka tarta