



Krokiety z pieczarkami i marchewką

Autor: Niezapominajka

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Krok 1

Ugotowaną i obraną marchewkę pokroić na kawałki, zmiksować blenderem na gładki krem.

Krok 2

Jajka wbić do miski, dodać sól i zmiksować. Dodać mleko, wodę, sok marchewkowy wymieszany z sokiem z cytryny i olej. Wsypać przesianą mąkę, dokładnie zmiksować, pozostawić na 15-20 minut, żeby odpoczęło.

Krok 3

Następnie na rozgrzanej patelni usmażyć cienkie naleśniki.

Farsz:

Marchewkę obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach i razem z posiekaną cebulą podsmażyć na oleju. Następnie dodać starte na tarce pieczarki, odparować. Wymieszać z łyżką bułki tartej, przyprawić solą i pieprzem.

Krok 5

Na usmażone naleśniki wyłożyć porcje farszu, zawinąć przeciwległe boki i zwinąć jak roladki.

Krok 6

Zanurzać w roztrzepanym jajku, obtaczać w bułce tartej i rumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju.

Wskazówki

Krokiety z pieczarkami podawać z czerwonym barszczem lub sosem grzybowym.

Ciasto:

1 szkl. mleka łąciate

150 ml wody

0,3 szkl. soku z marchewki

2 łyżki soku z cytryny

2 jajka

2,5 szkl. mąki pszennej

1 ugotowana marchew po zmiksowaniu

0,5 szkl. purée

2 łyżki oliwy

0,5 łyżeczki soli

Nadzienie:

1 cebula

1 marchewka

35-40 dag pieczarek

2 łyżki oleju

1 łyżka bułki tartej

Sól do smaku

Pieprz do smaku

Dodatkowo:

1 jajko

Bułka tarta

Olej do smażenia