

KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

czas : 150 minut

sztuk: 20

poziom: łatwy



Składniki:

Na naleśniki:

- 1 l mleka
- 400 g mąki pszennej
- Szczypta soli
- 2 łyżki oleju rzepakowego

Na farsz:

- 1,5 kg pieczarek
- 1,5 kg kapusty kiszonej
- 3 liście laurowe
- 5 kulek ziela angielskiego
- 10 kulek pieprzu
- Sól, pieprz
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- Olej rzepakowy
- Bułka tarta
- 4 jaja

Naleśniki: do mleka dodaj jajka, a następnie dodaj mąkę, olej i szczyptę soli. Wszystko dokładnie wymieszaj. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Jeśli jest za bardzo płynne to dodaj mąki. Ciasto odstaw na 10 minut. Następnie rozgrzej patelnię i smaż troszkę grubsze naleśniki. Z podanej ilości powstało 20 naleśników.

Farsz: pieczarki umyj, pokrój w plasterki i usmaż na rozgrzanym oleju. Zostaw do ostygnięcia. Następnie pokrój farsz pieczarkowy na bardzo drobno.

Kapustę przepłucz, żeby nie była za bardzo kwaśna i przełóż do garnka. Zalej wodą, wrzuć pieprz, ziele angielskie i liść laurowy. Gotuj do miękkości. U mnie trwało to ok. 60 minut. Zostaw do całkowitego ostygnięcia. Następnie odsącz dokładnie wodę, która została i poszatkuj kapustę drobno. Pieczarki wymieszaj z kapustą i przypraw do smaku solą i pieprzem. Pamiętaj, żeby przyprawić trochę za bardzo, ponieważ jak zawiniemy farsz w naleśniki wówczas mogą być mniej wyraźne w smaku.

Ja nie lubię farszu pokrojonego bardzo drobno dlatego też składniki posiekałam nożem. Jeśli wolisz drobniejszy polecam przemieścić warzywa przez maszynkę.

Na środek naleśnika nakładaj dwie łyżki farszu. Zawień w kopertę bądź rulonik – ja wolę w kopertę. Wchodzi więcej farszu i są większe, smaczniejsze. Obtaczaj kromki w jajku, bułce tartej i smaż na rozgrzanym oleju do uzyskania złotego koloru.

Smacznego.