
KROKIETY Z KAPUSTY I GRZYBÓW

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1102 razy.

Ciasto:

25 dag mąki,

2 szklanki mleka,

łyżeczka stopionej słoniny,

sól,

jajo

Nadzienie:

1 kg kapusty kwaszonej,

4 dag grzybów suszonych,

łyżka tłuszczu,

cebula,

1,5 łyżki mąki pszennej,

4 łyżki tartej bułki,

pieprz,

3 łyżki tłuszczu do smażenia

Kapustę kwaszoną ugotować do miękkości, odcisnąć, drobno posiekać, dodać zrumienioną bez tłuszczu mąkę, ugotowane i posiekane grzyby oraz zrumienioną cebulę. Farsz przyprawić i smarować nim przygotowane z ciasta naleśniki, zwijać je w rulony i maczać w surowym cieście pozostałym z naleśników, panierować i smażyć na tłuszczu. Podawać z ziemniakami i sosami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD