
KROKIETY Z JAJ I GRZYBÓW

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1285 razy.

Ciasto:

20 dag mąki pszennej

szklanka mleka

cukier

łyżeczka stopionej stoniny

sól

jajo

Nadzienie:

6 dag grzybów suszonych

cebula, łyżeczka tłuszczu

2 bułki czerstwe

3 łyżki tartej bułki

majeranek

pieprz

3 jaja

3-5 łyżek tłuszczu do smażenia (smalec)

Z ciasta przygotować naleśniki, dodając odpowiednią ilość wody (trochę ciasta pozostawić) i rozłożyć je na desce, zakładając brzegi na siebie. Surowym ciastem posmarować brzegi złączonych naleśników. Przyrządzić nadzienie z pokrajanej i przesmażonej cebuli, ugotowanych i posiekanych dwóch jaj, ugotowanych i posiekanych grzybów, z dodatkiem bułek namoczonych uprzednio w wywarze z grzybów i odcisniętych. Posmarować naleśniki, zwinąć je w długi rulon i pociąć na paszteciki. Następnie maczać je w pozostałym cieście z dodatkiem jaja, panierować w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać z surówkami, polane sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD