
Krokiety z kapustą i grzybami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3781 razy.

Ciasto:

20 dag mąki,

200 ml mleka,

200 ml wody,

2-3 jaja

3 dag słoniny,

sól

Nadzienie:

80 dag kapusty kwaszonej,

4 dag grzybów suszonych,

10 dag cebuli,

2 dag tłuszczu,

2 jaja,

bułka tarta

sól, pieprz

Jaja umyć , wybić do miksera, dodać mąkę, wodę i sól, włączyć mikser na 40 sek. patelnię rozgrzać , smarować słoniną, wlewać cienką warstwę ciasta rozprowadzając równomiernie po całej patelni. Smażyć lekko rumieniąc. Usmażone naleśniki układać na odwróconym do góry dnem talerzu. Grzyby umyć , namoczyć , ugotować . Kapustę pokroić , zalać wywarem z grzybów, ugotować , odparować . Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć , wymieszać z kapustą i posiekanymi grzybami, doprawić . Naleśniki rozłożyć tak aby jeden zachodził na drugi, posmarować brzegi ciastem naleśnikowym, nałożyć nadzienie, zawinąć w rulon, pokroić na kawałki 8-10 cm. Następnie panierować w rozmaconych jajach i bułce tartej. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu, potem zmniejszyć gaz i dosmażyć na małym ogniu. Podawać z sosami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>