

Krokiety z kapusta,kasza i grzybami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Przesmaczne krokiety.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- szklanka mąki -
- szklanka chudego mleka -
- 2 białka -
- łyżeczka oleju -
- Farsz: -
- 80 dag kwaszonej kapusty -
- 2 cebule -
- 25 dag pieczarek -
- półtorej szklanki kaszy gryczanej ugotowanej na sypko -
- 2 łyżki dowolnych kielkow -
- łyżka oleju -
- majeranek,galka muszkatołowa -
- sól,peprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Płukamy i gotujemy kapuste, następnie studzimy ja i odciskamy. Pieczarki myjemy i trzemy na tarce. Cebule drobno siekamy. Podsmazamy pieczarki i cebule na oleju. Kapuste łączymy z kasza, kielkami i pieczarkami. Przyprawiamy. Z bialek, mąki, połowy szklanki wody i mleka przygotowujemy ciasto nalesnikowe. Dodajemy olej i odstawiamy na 20 minut. Smazymy cienkie nalesniki. Na każdy nalesnik układamy porcje farszu i zwijamy w prostokątny pasztecik. Przed podaniem podgrzewamy je w piekarniku zawinięte w folie aluminiowa posmarowana lekko olejem.