




## Krokiety z kapustą i grzybami

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 10 porcji

### Składniki:

ciasto: -  
mleko - 3 szklanka  
woda gazowana - 2,5 szklanka  
jajka - 4 szt.  
mąka pszenna - 4 szklanka  
sól - - do smaku  
olej - 4 łyżka  
farsz: -  
kapusta kiszona - 700 g  
pieczarki - 400 g  
cebula duża - 1 szt.

olej - 2 łyżka  
sól i pieprz - - do smaku  
sól czosnkowa - 2 szczypta  
liść laurowy - 1 szt.  
ziele angielskie ziarenka - 3 szt.  
Dodatkowo: -  
bułka tarta do panierowania - -  
trochę  
jajka - 2 szt.  
mleko - 1/5 szklanka  
olej lub masło klarowne do  
smażenia - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do wyższego naczynia wlewam mleko, wodę gazowaną, olej, sól i dodaję jajka. Następnie miksuję do połączenia składników. Do masy przesiewam mąkę i ponownie miksuję. Masa ma być gładka, ma mieć konsystencję śmietany ani rzadka, ani za gęsta. Ciasto odkładam 30 minut. Po tym czasie na rozgrzanej delikatnie wysmarowanej tłuszczem patelni do naleśników smażę naleśniki. Smażę z obydwu stron do zrumienienia.

Farsz:

Kapustę kiszoną wkładam do garnka, zalewam wodą i gotuję do miękkości z listkiem laurowym i ziele angielskim. Po ugotowaniu odlewam wodę i odsączam kapustę na sitku. Pieczarki obieram, kroję w półplasterki, a następnie podsmażam na oleju, dodaję obraną pokrojoną w kostkę cebulę i smażę do miękkości pieczarek. Do podsmażonych pieczarek dodaję odsączoną kapustę, chwilę jeszcze podsmażam i zdejmuję z ognia. (Gdyby kapusta była zbyt gruba, to możemy ją pokroić). Całość doprawiam solą, mielonym pieprzem oraz pieprzem czosnkowym dokładnie mieszam.

Przygotowanie krokietów:

Usmażone naleśniki rozkładam, na każdy naleśnik nakładam porcję farszu i zwijam krokiety, zakładam boki naleśnika do środka i zwijam w rulon, tak przygotowuję wszystkie naleśniki. Tak przygotowane naleśniki - krokiety panieruję w rozbełtanym jajku z dodatkiem mleka, a następnie w bułce tartej. Smażę na rozgrzanym oleju z każdej strony na złoty kolor. Podaję do barszczu lub

jako samodzielne danie.