




Krokiety z pieczarkami, kapustą i ciecierzycą

 Renixx

Polecane na: [danie główne, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto naleśnikowe: -	cebula - 1 szt.
mleko - 1 szklanka	marchewka - 0,5 szt.
woda gazowana - 100-150 ml	majeranek suszony - 1 łyżeczka
mąka pszenna - 20 dag	liść lubczyku suszony - 0,5 łyżeczka
jajka - 2 szt.	sól, pieprz - - do smaku
olej lub rozpuszczone masło - 3 łyżka	olej - 1 łyżka
sól - 2 szczypta	Panierka: -
Nadzienie: -	jajka - 2 szt.
kapusta biała - 0,5 kg	płatki kukurydziane - - trochę
pieczarki - 0,5 kg	mąka pszenna - - trochę
ugotowana ciecierzycza - 1 szklanka	olej do smażenia - - trochę

Dodatkowe info:

Krokiety można przygotować wcześniej a panierować i smażyć przed podaniem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:

Masło lub margarynę podgrzać do rozpuszczenia, ostudzić. Jajka z odrobiną soli zmiksować, dodać mleko, wodę, mąkę i rozpuszczony tłuszcz, ponownie zmiksować. Gotowe ciasto odłożyć na pół godziny. Następnie usmażyć cienkie naleśniki.

Nadzienie:

Kapustę ugotować, ostudzić, odcisnąć z wody i bardzo drobno posiekać.

Na rozgrzanym tłuszczu zeszklić drobno posiekaną cebulę, dodać startą na tarce marchewkę i pieczarki, smażyć do odparowania wody. Osączoną z wody ciecierzycę zmiksować, połączyć z pieczarkami, dodać kapustę, roztarty majeranek i lubczyk, doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać. Poddusić razem przez kilka minut. Na przygotowane naleśniki nakładać porcję farszu, zawiązać boki i związać jak roladkę. Następnie panierować w mące, roztrzepanym jajku i pokruszonych płatkach kukurydzianych. Rumienić na rozgrzanym oleju ze wszystkich stron na złoty kolor.