Krokiety z pieczarkami i marchewką

Stokrotka

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mleko - 1 szklanka
woda - 150 ml
sok z marchwi - 1/3 szklanka
sok z cytryny - 2 łyżka
jajka - 2 szt.
mąka pszenna - 2,5 szklanka
puree z marchewki - 0,5 szklanka
oliwa - 2 łyżka
sól - 0,5 łyżeczka
Farsz -
cebula - 1 szt.
marchewka - 1 szt.
pieczarki - 0,5 kg
olej - 2 łyżka
bułka tarta - 1 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
Dodatkowo -
jajko - 2 szt.
bułka tarta - trochę
olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Dodatek pure z marchewki do ciasta naleśnikowego okazał się dobrym pomysłem na przemycenie zdrowego warzywa. Krokiety z marchewką mają piękny kolor i pysznie smakują.
Do farszu zamiast oleju można dodać masło.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wbić jajka, dodać sól, zmiksować. Następnie wlać mleko, wodę, sok marchewkowy wymieszany z sokiem z cytryny, olej i pure z marchewki. Wsypać przesianą mąkę, dokładnie zmiksować, pozostawić na 15-20 minut żeby odpoczęło.

KROK 2: Na rozgrzanej patelni usmażyć cienkie naleśniki.

KROK 3: Farsz
Marchewkę obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach i razem z posiekaną cebulą podsmażyć na oleju. Następnie dodać starte na tarce pieczarki, odparować.

Wymieszać z łyżką bułki tartej, przyprawić solą i pieprzem.

KROK 4: Na usmażone naleśniki wyłożyć porcje farszu, zawinąć przeciwległe boki i zwinąć jak roladki.

KROK 5: Zanurzać w roztrzepanym jajku, obtaczać w bułce tartej i rumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju.