




Dyniowe krokiety z pieczarkami

 Stokrotka

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mleko - 1 szklanka	cebula - 1 szt.
woda gazowana - 1 szklanka	olej - 1 łyżka
puree z dyni - 0,5 szklanka	masło - 1 łyżka
jajko - 1 szt.	bułka tarta - 1 łyżka
mąka pszenna - 2 szklanka	sól, pieprz, sos sojowy - do smaku
mąka kukurydziana - 0,5 szklanka	Dodatkowo: -
sól - 0,5 łyżeczka	jajka - 2 szt.
olej - 2 łyżka	Bułka tarta - trochę
Nadzienie -	olej do smażenia - trochę
pieczarki - 40-50 dag	

Dodatkowe info:

Krokiety w takiej wersji mają piękny, słoneczny kolor i pyszne pieczarkowe nadzienie. Warto wypróbować.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajko, olej, mleko i wodę zmiksować. Dodać pure z dyni, sól i obie mąki, powtórnie zmiksować.

KROK 2: Ciasto odłożyć na 15-20 minut a następnie usmażyć cienkie naleśniki.

KROK 3: Na rozgrzanym oleju zeszklić posiekaną cebulę. Dodać starte na grubej tarce pieczarki, masło, smażyć do odparowania. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać z łyżką bułki tartej.

KROK 4: Na usmażone naleśniki włożyć porcję nadzienia, zawinąć boki i zwinąć jak roladki.

KROK 5: Krokiety zanurzać w roztrzepanych jajkach i obtoczyć w bułce tartej. Rumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym

oleju.