Krokiety z grzybami shiitake Bio

Kinga Bajcar

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **chińska, arabska**

Warto wiedzieć:

75 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- grzyby shiitake - kilka
- kapusta kiszona - kg
- ser żółty - 250 g
- jajka - 3 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- mleko - 1 szklanka
- mąka pszenna typ 550 - szklanka
- olej roślinny - trochę
- oregano Bio - trochę
- sól - szczypta
- bułka tarta - 1 opakowanie
- zioła prowansalskie - trochę
- pieprz - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mleka, jednego jajka, mąki i szczypty soli robimy jednolite i dosyć rzadkie ciasto na naleśniki.
Smażymy naleśniki a oleju.

KROK 2: Kapustę kiszoną dusimy z grzybami shitake Bio przez 10 min na małym ogniu w niewielkiej ilości wody.
Cebulę i czosnek szatkujemy i podsmażamy na patelni, a koniec dodajemy kiszoną kapustę i grzyby shitake Bio.

KROK 3: Gdy wszystko się podsmaży, ściągamy z ognia, szatkujemy a drobno lub mielimy w maszynce.
Gdy farsz będzie poszatkowany/ zmielony - dodajemy 1 jajko i starty ser żółty i ponownie mieszamy.

KROK 4: Na upieczone naleśniki po kolei nakładamy łyżeczką farsz. Zwijamy na kopertę tzn na górę naleśnika nakładamy farsz, zawijamy brzegi i zwijamy w rulon.

KROK 5: Zwinięte krokiety maczamy w rozbełtanym jajku, po czym obtaczamy w bułce tartej.
Smażymy na złoty kolor na patelni.