Krokiety z jajeczno-pieczarkowym nadzieniem

Stokrotka

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto naleśnikowe -
jajko - 1 szt.
woda - 0,5 szklanka
mleko - 0,5 szklanka
szpinak mrożony - 2 kostka
mąka tortowa - 20-25 dag
sól - 0,3 łyżeczka
oliwa - 2 łyżka
Nadzienie -
por - 1 szt.
pieczarki - 20 dag
jajka - 3 szt.
masło - 2 łyżka
sól, pieprz, sos sojowy - do smaku
Pozostałe składniki -
jajko - 1-2 szt.
płatki kukurydziane - 1 szklanka
olej do smażenia -

Dodatkowe info:

Krokiety z jajeczno-pieczarkowym nadzieniem, to dobry sposób na pyszne, wegetariańskie danie obiadowe.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajko zmiksować ze szczyptą soli i rozmrożonym szpinakiem. Wlać wodę, mleko, olej, wsypać mąkę i powtórnie zmiksować. Pozostawić na 15 minut, następnie usmażyć cienkie naleśniki.

KROK 2: Na patelni rozgrzać masło, zeszklić pokrojony por, wsypać posiekane pieczarki, podsmażyć, ostudzić.

KROK 3: Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, pokroić w kosteczkę, połączyć z pieczarkami. Przyprawić solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać.

KROK 4: Na usmażone naleśniki wyłożyć porcję nadzienia.

KROK 5: Zawinąć boki naleśnika i zwijać jak gołąbki.

KROK 6: Panierować w jajku i pokruszonych płatkach kukurydzianych.

KROK 7: Smażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku. Podawać z sosem lub czerwonym barszczem.