Krokiety z mięsem i warzywami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 1 + 1/2 szklanka
- woda - 1 + 1/2 szklanka
- piwo jasne - 1/2 szklanka
- jajko - 1 szt.
- olej - 1 łyżka
- sól - 1/2 łyżeczka
- FARSZ -
- cielęcina gotowana - 30 dag
- kapusta biała - 30 dag
- cebula - 1 szt.
- musztarda rosyjska - 1 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- gałka muszkatołowa - szczypta
- przyprawa do zup w płynie - do smaku
- smalec - 2 łyżka
- bułka tarta - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wbić jajko dodać wodę, piwo, sól, olej, wymieszać. Wsypać przesianą mąkę i dokładnie zmiksować. Z ciasta usmażyć cienkie naleśniki.

KROK 2: Ugotowane mięso przepuścić przez maszynkę. Drobno posiekaną kapustę ugotować, odcedzić, odcisnąć z wody. Na smalcu zeszklić pokrojoną w drobną kostkę cebulę, dodać mięso, kapustę, musztardę. Doprawić do smaku solą, pieprzem, przyprawą do zup i gałką muszkatołową, wymieszać i chwilę razem podsmażyć.

KROK 3: Farszem smarować usmażone naleśniki.

KROK 4: Zawijać boki i zwijać w rulony. Panierować w rozbełtanym jajku i bułce tartej.

KROK 5: Rumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju. Podawać same, z sosem lub czerwonym barszczem.