Krokiety z pieczarkami i cebulką - wigilijne

Tylko z Natury

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

CIASTO NALEŚNIKOWE -
mleko - 500 ml
mąka pszenna - 250 g
jaja - 2 szt.
olej do smażenia -
sól - szczypta
PANIERKA -
jajo - 1 szt.
mleko - 4 łyżka
bułka tarta - 100 g
olej do smażenia -
FARSZ -
pieczarki - 400 g
cebula - 1 + 1/2 szt.
sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki na ciasto naleśnikowe włożyć do miski i wymieszać trzepaczką lub zmiksować na gładka masę.
Usmażyć naleśniki na mocno rozgrzanej średniej patelni z odrobiną oleju i odłożyć do wystygnięcia.
Pieczarki umyć, osuszyć, obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
Cebulę posiekać i zeszklić na patelni na rozgrzanym oleju. Dodać pieczarki, posolić i dusić pod przykryciem przez 10-15 minut. Przyprawić pieprzem i solą. Farsz lekko przestudzić.
Na każdy naleśnik nakładać czubatą łyżkę farszu i zwijać w krokiety, tak aby nie wypadał.
Przed podaniem panierować krokiety w jajku roztrzepanym z mlekiem i bułce tartej, smażyć na złoty kolor, na rozgrzanym oleju.