Naleśniki z kapustą i pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: danie główne

Kuchnia (region): polska

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

ciasto naleśnikowe -
woda - 1 szklanka
piwo jasne - 1/2 szklanka
mąka tortowa - 1,5 szklanka
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
żółtka - 2 szt.
jajko - 1 szt.
olej - 2 łyżka
sól - 0,5 łyżeczka
Nadzienie -
cebula - 1 szt.
olej - 2 łyżka
pieczarki - 40 dag
kapusta biała - 30-40 dag
bułka tarta - 1 łyżka
sól, pieprz, sos sojowy - do smaku
Pozostałe -
jajko - 1 szt.
płatki kukurydziane - 1 szklanka
płatki owsiane - 0,5 szklanka
olej do smażenia -

Dodatkowe info:

Naleśniki z kapustą i pieczarkami, panierowane w płatkach kukurydzianych i owsianych są pyszne z chrupiącą skórką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajko, żółtka, szczyptę soli i olej zmiksować, połączyć z wodą i piwem. Dodać przesiane mąki, zmiksować na gładkie ciasto, odłożyć na pół godziny. Następnie usmażyć cienkie naleśniki.

KROK 2: Drobno pokrojoną cebulę zeszklić na oleju, dodać pokrojone w kosteczkę pieczarki, podsmażyć. Kapustę drobno posiekać, ugotować w osolonej wodzie, osączyć, odcisnąć, połączyć z pieczarkami. Dodać bułkę tartą, przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać.

KROK 3: Naleśniki posmarować farszem, zawinąć boki i zwijać jak gołąbki

KROK 4: Płatki kukurydziane zmiksować,

połączyć z płatkami owsianymi. Przygotowane naleśniki panierować w roztrzepanym jajku i płatkach. Rumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.