

KROKIETY Z GRZYBAMI LEŚNYMI I KAPUSTĄ KISZONĄ

Składniki ;

Ciasto na krokiety

3 szkl mąki

2 szkl mleka

2 szkl wody

3 jajka

sól

F arsz:

1 kiszonej kapusty

10 dag suszonych grzybów leśnych

2 duże cebule

4 łyżki masła

przyprawy(liść laurowy, ziele angielskie, wegeta lub kucharek, maggi, sól, pieprz)

olej do smażenia naleśników

CIASTO:

Wszystkie składniki na ciasto naleśnikowe miksujemy. Smażymy na patelni na rozgrzanym oleju. z podanego składu może wyjść około 16 naleśników, jeśli ciasto jest za rzadkie dodajemy mąki a jeśli jest za gęste to odrobinę mleka. Usmażone naleśniki odstawiamy do ostygnięcia.

FARSZ:

Kapustę kiszoną płuczemy w zimnej wodzie, gotujemy ją w garnku z odrobiną wody i z dodatkiem liścia laurowego, ziela angielskiego i pieprzu ziarnistego. Kapustę gotujemy do miękkości. Grzyby leśne (suszone) namoczyć najlepiej dzień wcześniej zalać wodą ugotować i pokroić na drobno. Gdy kapusta się ugotuje odcedzamy ją i drobno szatkujemy. W większym garnku smażymy na maśle cebule drobno posiekaną, dodajemy do niej pokrojone grzyby i przyprawiamy solę i pieprzem - dodajemy do kapusty i dusimy kilka minut na wolnym ogniu tak około 20-30 minut, pod koniec duszenia przyprawiamy według własnego uznania.

Usmażone naleśniki smarujemy farszem i zwijamy w ruloniki, panierujemy w jajku i bułce tartej, smażymy na oleju.