

Wigilijne krokiety

Autor: Mirka - 2008/12/11 17:04

Składniki:

Ciasto:

1,5 szklanki mąki pszennej,
3 jaja,
szklanka mleka,
1 szklanka gazowanej wody mineralnej,
3/4 łyżka stopionego masła,
3/4 łyżeczka cukru,
sól.

Farsz:

0,5 kg pieczarek,
4 jaja,
0,5 łyżeczka szczypiorku,
3/4 łyżka bułki tartej,
cebula,
3/4 łyżka masła,
sól, pieprz.

Do panierowania:

3 łyżki bułki tartej,
1 jajo

Sposób wykonania:

Przygotowanie naleśników:

Do przesianej mąki dodać jaja, sól, cukier, tłuszcz i mleko.

Wszystkie składniki zmiksować.

Składkę masę rozrobić wodą i pozostawić na pół godziny.

Na rozgrzaną, lekko natuszczoną patelnię wlewać ciasto i smażyć naleśniki.

Układać na talerzu jeden na drugim.

Przygotowanie farszu:

Cztery jaja ugotować na twardo, zetrzeć na tarce jarzynowej.

Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle, aż się zeszkli.

Pieczarki obrać ze skórki, zetrzeć na tarce jarzynowej i dodać do cebuli.

Smażyć do momentu odparowania wody.

Doprawić solą i pieprzem.

Do ostudzonych pieczarek dodać jaja, łyżkę bułki tartej i pokrojony szczypiorek.

Wszystkie składniki wymieszać i jeszcze raz doprawić do smaku solą i pieprzem.

Na przygotowane naleśniki nakładać porcje farszu i tak zwiijać aby farsz nie wy dostał się na zewnątrz.

Krokiety obtaczać w roztrzepanym jajku i bułce tartej.

Smażyć na patelni na złoty kolor.

Podawać z czerwonym barszczem.

=====