

Wigilijne krokiety z grzybami

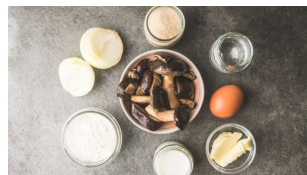


Składniki

Opis wykonania

Ciasto:

Sól, pieprz do smaku
1 szklanka mąki pszennej
Olej do smażenia
1 szklanka mleka (i odrobina wody, gdyby ciasto wyszło zbyt gęste)
1 jajko
1 łyżka oleju
Szczypta soli i cukru



Farsz:

700 g mieszanych grzybów leśnych
2 cebule
2 łyżki oliwy
Sól, pieprz do smaku



Panierka:

2 jajka
1/4 szklanki bułki tartej
Sól, pieprz do smaku
Olej do smażenia



Krokiety z grzybami goszczą na naszych wigilijnych stołach zachwycając swoją chrupką panierką i pysznym wnętrzem. Smakują doskonale w towarzystwie barszczu czerwonego.

Przygotuj farsz - grzyby oczyść, pokrój na mniejsze kawałki, przełóż do garnka, zalej wodą, gotuj je na niezbyt dużym ogniu przez 30 minut. Ugotowane grzyby odcedź i zostaw do przestudzenia. Następnie bardzo drobno je posiekaj.

Cebulę posiekaj i podsmaż na rozgrzanej oliwie. Dodaj pokrojone grzyby, dopraw solą i pieprzem. Całość podsmaż tak, by odparował nadmiar płynu, a masa miała zwartą konsystencję.

Przygotuj ciasto - w misce umieść mąkę. Dolej mleko i wbij jajko. Dodaj szczyptę soli i cukru. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj przy użyciu trzepaczki, aż do uzyskania jednolitej masy bez grudek. Jeżeli ciasto jest zbyt gęste, spokojnie możesz rozcieńczyć je 1/4 szklanki mleka lub wody. Na rozgrzanej patelni usmaż naleśniki. Przed smażeniem patelnię cienko posmaruj olejem, np. za pomocą pędzla kuchennego.

Teraz czas na składanie krokietów - na każdy placek naleśnikowy nałóż farsz i równomiernie go rozsmaruj. Naleśniki złoż w kopertę, boki zwiń w rulon. Następnie rozbij jajka w miseczce, dodaj odrobinę soli i pieprzu. Krokiety zanurz w jajku, a następnie obtocz w bułce tartej i smaż na