



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mleko - 1 szklanka
- mąka pszenna - 2 szklanki
- woda - 1.5 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- sól - 1 łyżeczka
- olej do smażenia - 5 łyżek
- kapusta kiszona - 0.5 kilogramów
- mięso mielone, np. wołowo-wieprzowe - 0.5 kilogramów
- cebula - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- jajka do panierowania - 2 sztuki
- bułka tarta - 1 szklanka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Za pomocą miksera z mleka, mąki, wody, 2 jajek oraz łyżeczki soli przygotowujemy ciasto na naleśniki. Smażymy je na rozgrzanym oleju.
2. Kapustę kiszoną kroimy i gotujemy do miękkości.
3. Cebulę drobno siekamy. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju i przesmażamy mięso z cebulą. Przyprawiamy i dusimy na małym ogniu pod przykryciem, aż mięso będzie miękkie. Odstawiamy do wystudzenia.
4. Zimny farsz nakładamy na naleśniki i zawijamy - 2 boki łączymy do środka i zwijamy. Tak przygotowane krokiety obtaczamy w jajku, bułce tartej i smażymy na złoty kolor.