



przepisy.pl

Krokiety z kapustą i grzybami

 90 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

farsz

- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- majeranek - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki
- ziele angielskie - 3 ziarna
- liść laurowy - 3 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- ser żółty - 20 dekagramów
- kapusta kiszona - 1 kilogram
- tarta bułka - 20 dekagramów
- świeże grzyby - 1 kilogram
- sos sojowy grzybowy ciemny - 2 łyżki

ciasto naleśnikowe

- woda - 2 szklanki
- olej - 2 łyżki
- jajko - 5 sztuk
- sól - 1 szczypta
- mleko - 2 szklanki
- mąka - 3 szklanki

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby oczyść, umyj i gotuj około 15 minut. Przełóż na durszlak, a gdy ostygną wstaw do lodówki.
2. Kapustę kiszoną odciśnij z soku, drobno pokrój i podsmaż w brytfance. Dodaj ziele angielskie, liście laurowe i kostkę Bulion grzybowy Knorr. Duś do czasu, gdy woda wyparuje. Kapustę ostudź i włóż do lodówki.
3. Po wyjęciu z lodówki grzyby drobno pokrój, wrzuć na patelnię i smaź na oleju. Pod koniec smażenia dodaj pokrojoną w kostkę cebulę. Smaż dalej, by cebula się zeszkliła.
4. Na koniec dodaj do grzybków kapustę, kilkanaście kropli sosu sojowo-grzybowego, sól, pieprz, trochę majeranku i utarty na tarce żółty ser. Wszystko razem wymieszaj i jeszcze chwilę podsmaż.
5. Wszystkie składniki na ciasto naleśnikowe wymieszaj przy pomocy miksera.
6. Smaż naleśniki na blado-żółty kolor.
7. Na każdym naleśniku kładź farsz, zawijaj, obtaczaj w jajku i tartej bułce. Smaż na złoty kolor.