

# Krokiety z kapustą i grzybami

Może się wydawać, że to zwykle naleśniki, ale krokiety z kapustą i grzybami podane na wigilijnym stole z czerwonym barszczem to bardzo apetyczne danie. Mają chrupiącą panierkę i rewelacyjnie smakują.

## Składniki (na 4 porcje):

### Farsz:

- 0,5 kg kapusty kiszanej
- 1 duża cebula
- 5 dag suszonych grzybów
- 3 łyżki oleju do smażenia cebuli i grzybów
- 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, 4 ziarna pieprzu- do gotowania kapusty
- sól, pieprz, Vegeta - do smaku

### Ciasto naleśnikowe:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 2 jajka
- 2 łyżki oleju
- 2 szklanki mleka
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli - do smaku
- olej słonecznikowy do smażenia naleśników

### Panierka:

- 2 jajka rozbite z dodatkiem soli i pieprzu
- bułka tarta do panierowania
- olej słonecznikowy do smażenia krokietów

## Wykonanie KROK PO KROKU:

### Wykonanie naleśników:

1. Składniki na ciasto naleśnikowe (mleko, mąka, jajka, proszek do pieczenia, olej, sól) dobrze zmiksować ze sobą i pozostawić na 10 minut do zgęstnienia. Ciasto ma mieć konsystencję niezbyt gęstej śmietany.
2. Patelnię teflonową rozgrzać na gazie i natłuścić ją kilkoma kroplami oleju słonecznikowego.
3. Wlać na patelnię małą chochlę ciasta i szybko rozprowadzić po całej powierzchni.
4. Smażyć cienkie naleśniki na jasny kolor z 2 stron, przewracając drewnianą łyżką.
5. Po usmażeniu wszystkich naleśników przykryć je drugim talerzem i odstawić na jakiś czas, aby zmiękły, wówczas łatwiej się zwijają.

## Wykonanie farszu:

1. Suszone grzyby dzień wcześniej namoczyć i przykryć, a następnie gotować, aż zmiękną.
2. Kiszoną kapustę dobrze wypłukać i gotować do miękkości dodając przyprawy (liście laurowe, ziele angielskie i ziarenka pieprzu). Następnie odcedzić, dobrze odcisnąć i pokroić na drobne kawałki.
3. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę i obsmażyć na oleju słonecznikowym.
4. Potem dodać obgotowaną i pokrojoną kapustę i obgotowane pokrojone grzyby.
5. Dusić wszystko około 30 minut, stale mieszając i dobrze doprawić solą, pieprzem i vegetą.
6. Farsz odstawiamy do ostygnięcia, a następnie na środek każdego naleśnika dajemy farsz i równomiernie rozsmarowujemy po całości i zwijamy w kopertę, tj.: 2 boki zawijamy do środka, lub rulonik.
7. Przygotowane krokiety panierujemy w jajku i bułce tartej i smażymy z obu stron na złoty kolor na oleju słonecznikowym.

Krokiety podajemy na ciepło do czystego wigilijnego barszczu.

Zobacz więcej: <http://www.familie.pl/artukul/Krokiety-z-kapusta-i-grzybami,8435,1.html#ixzz3ML4IPV5i>