Krokiety z pieczarkami



Oczywiście można sobie krokiety kupić, do wyboru są dostępne przeróżne smaki, jednak domowe, to domowe. Te smażę od lat, więc są sprawdzone, smaczne, dość syte i nietrudne w przygotowaniu.

Składniki na farsz:

- ok. 300g pieczarek
- 1 duża cebula
- 2 jajka ugotowane na twardo
- sól i pieprz do smaku
- masło do smażenia pieczarek
- odrobina smalcu lub oleju do zeszkliwienia cebuli

Składniki na naleśniki:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka wody
- 1 szklanka mleka
- 2 jajka
- szczypta soli
- smalec lub słonina do smażenia (do posmarowania patelni)

Krokiety:

- bułka tarta do panierowania
- jajko do panierowania
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Pieczarki myjemy, osuszamy i blendujemy na drobno. Można je również posiekać w drobną kostkę.

2. Cebulę blendujemy na drobno (lub skrajamy w maleńką kosteczkę).

3. Pieczarki smażymy na maśle na średnim ogniu, który zwiększamy, gdy puszczą wodę.

4. Cebulę szkliwimy na odrobinie smalcu bądź oleju.

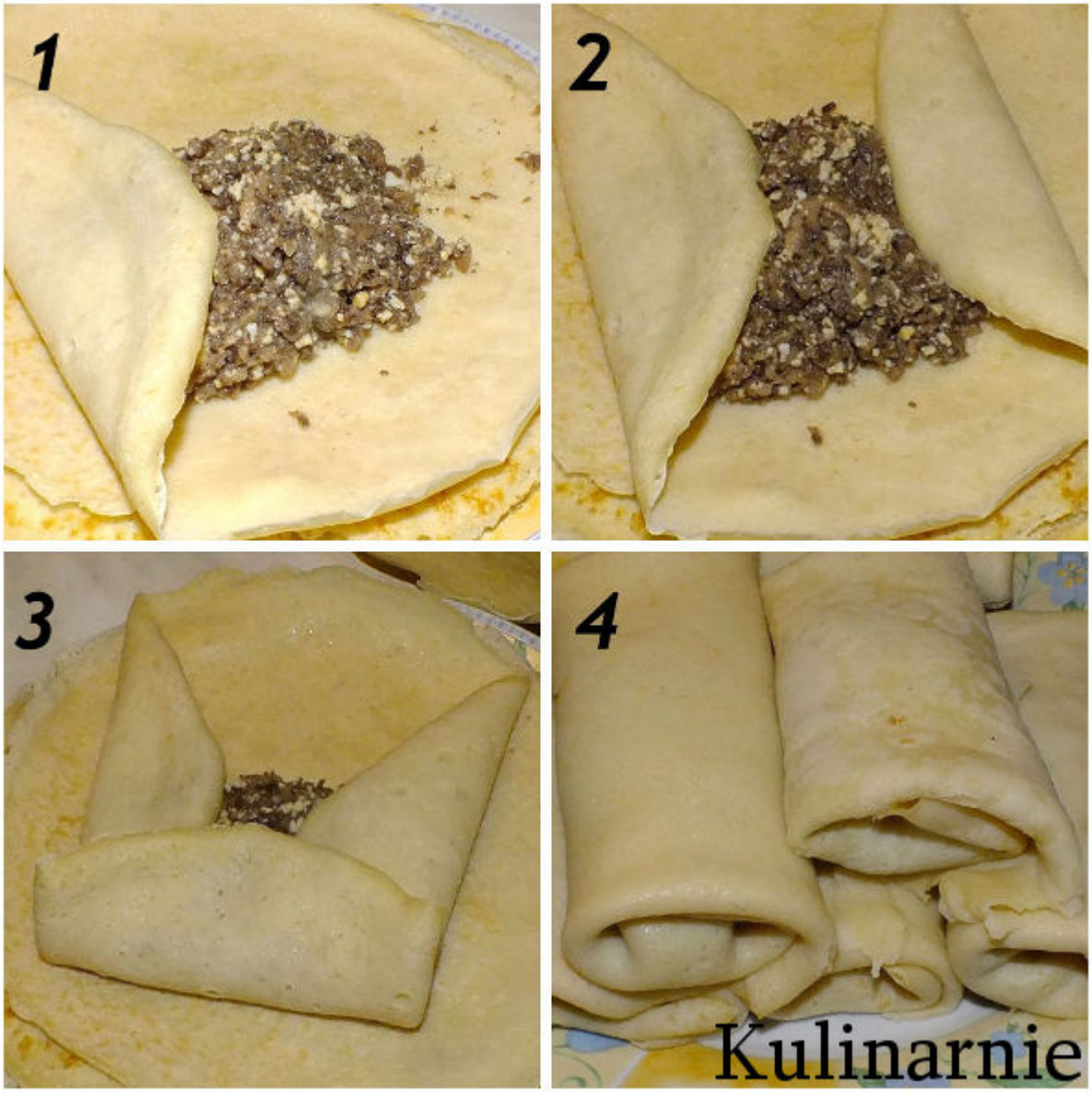
5. Kiedy z pieczarek wyparuje woda, dodajemy do nich zeszkliwioną cebulę oraz drobno posiekane jajka na twardo. Całość mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem i dusimy chwilę na średnim ogniu. Nie żałujemy soli i pieprzu, ponieważ mało doprawiony farsz sprawi, że nasze krokiety będą mdłe w smaku.

6. Farsz przykrywamy pokrywką (by nie wysechł) i odstawiamy z ognia.

7. Przygotowujemy naleśniki miksując razem wszystkie składniki i smażymy je na patelni teflonowej posmarowanej odrobiną smalcu bądź przetartej słoniną (przed każdym kolejnym naleśnikiem). Staramy się ich zbyt mocno nie rumienić, chrupiące będą nam pękały podczas zwijania krokietów.

8. Usmażone naleśniki odstawiamy, by przestygły.

9. Chłodne naleśniki faszerujemy pieczarkową mieszanką i zwijamy, jak na zdjęciu.



10. Odkładamy krokiety łączeniem do dołu.

11. Panierujemy krokiety w roztrzepanym jajku oraz dokładnie w bułce tartej. Układamy na rozgrzanym oleju łączeniami do dołu i smażymy na złoto z każdej strony.

12. Podajemy z dodatkiem ketchupu.


Kulinarnie