

# Krokiety z pieczarkami

Oczywiście cie moż na sobi e krok iety kupi ć, do wyb oru są dost ępn e prze różn e sma ki,



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:

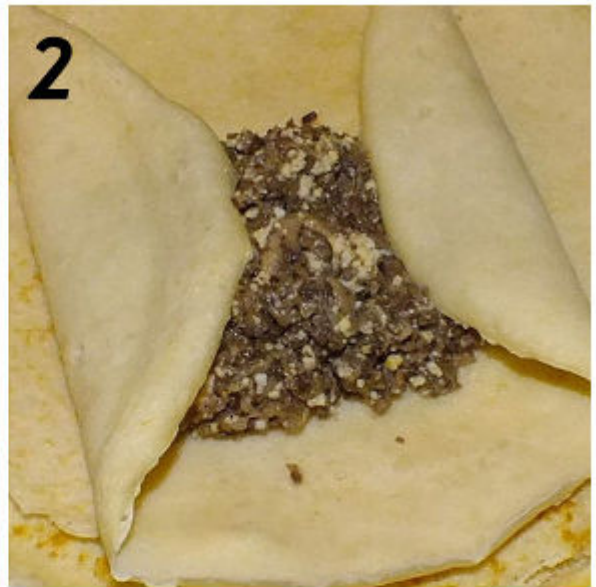
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka wody
- 1 szklanka mleka
- 2 jajka
- szczypta soli
- smalec lub słonina do smażenia (do posmarowania patelni)

### 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 małą kosteczkę).
3. Pieczarki smażymy na maśle na średnim ogniu, który zwiększamy, gdy puszcza 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 kroketów.
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.



---

## [Puszyste naleśniki ze śmietany](#)



Puszyste, grubsze, przepyszne z syropem klonowym lub cukrem pudrem, pachnące lekko masłem i śmietaną. W smaku leciutko kwaskowe, co cudownie komponuje się ze słodyczą syropu klonowego. Można je jeść z twarogiem, z serkiem homogenizowanym albo puste, za to zawsze na słodko. Ostatnio wiodą u nas prym w dziedzinie naleśnikowej :)

#### Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 3 całe jajka
- 1 szklanka mleka
- 350ml śmietany 18%
- 6-7 łyżeczek cukru
- torebka cukru wanilinowego lub łyżka cukru waniliowego
- masło do smażenia
- dodatkowo: syrop klonowy lub cukier puder

#### Wykonanie:

1. Składniki miksujemy na gęste ciasto i odstawiamy na 20-30 minut.
2. Na niedużej, teflonowej patelni roztopiamy odrobinę masła. Wlewamy ciasto partiami, każdorazowo roztopiając na patelni odrobinę masła.
3. Naleśniki smażymy na złoto z obu stron. Podajemy ciepłe z dodatkami.

4. Z podanych proporcji wychodzi około 12-14 naleśników.

---

## Naleśniki Dukana



Naleśniki bez grama mąki i tłuszczu. Nie tylko dla dukających, bo też mój mąż zjadł kilka nie dostrzegając różnicy pomiędzy nimi a innymi, które robię. Zwłaszcza, że u nas często są naleśniki, często zupełnie inne za każdym razem. Naleśniki te wymagają małej wprawy w smażeniu, ale warto. Tutaj wersja na słodko, można zjeść z twarogiem lub z niskosłodzonym dżemem (dla tych, którzy przestrzegają diety Dukana mniej kategorycznie). Zamiast słodziku można dodać troszkę soli i przygotować z naleśników tortille z kurczakiem. Przepis (zmodyfikowany przeze mnie) pochodzi z któregoś z zeszłorocznych numerów magazynu "Naj". Z podanych proporcji wychodzi 7-8 naleśników.

### Składniki:

- 4 całe jajka
- pół szklanki mleka (1,5%)

- 4 łyżki jogurtu naturalnego odtłuszczonego
- półtorej łyżki słodziku w proszku (używam Sussina Gold)
- 4 łyżki skrobi kukurydzianej
- kilka kropli oleju parafinowego

Wykonanie:

1. Wszystkie składniki miksujemy.
2. Ciasto wylewamy małymi porcjami na małą patelnię teflonową (mocno rozgrzaną), z kilkoma kroplami oleju parafinowego (ewentualnie kroplą oliwy z oliwek), przetartą ręcznikiem papierowym. Kiedy naleśnik wyraźnie zetnie się od góry, a od dołu zrumieni, łopatką go podważamy (najlepiej cienką) i odwracamy. Dosmażamy chwilę i zdejmujemy z patelni.
3. Smarujemy dżemem lub twarogiem.



---

## [Naleśniki migdałowe](#)



Odmiana naleśnikowa, która łąziła za mną jakieś 6-8 tygodni, a z racji remontu nie mogłam za bardzo jej zrealizować. Dzisiaj wreszcie się udało na obiad usmażyć naleśniki, zresztą na życzenie mojej córki, która nie tylko uznała, że damy do naleśników migdały, ale też osobiście wybrała do nich w sklepie dżem truskawkowy - wyszło pyszne połączenie :)

#### Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 6 łyżeczek cukru
- 2 całe jaja
- 250ml jogurtu naturalnego (u nas kwaskowy)
- szklanka gazowanej wody mineralnej
- 2 łyżki oleju
- cukier wanilinowy (16g)
- 50g zmielonych na proszek migdałów (u mnie słupek i zmielone w blenderze)
- dowolny dżem lub konfitura (jako nadzienie)

#### Wykonanie:

1. Wszystkie składniki miksujemy (poza nadzieniem oczywiście) i odstawiamy na 20-30 minut, by ciasto "odpoczęło".
2. Smażymy na rumiano na mocno rozgrzanej patelni, posmarowanej słoniną lub odrobiną smalcu.



3. Smarujemy dżemem, zwijamy i gotowe :)

---

## Naleśniki drożdżowe półrazowe



Bardzo smaczne, zdrowsze i pożywniejsze od tradycyjnych za sprawą dodatku mąki razowej, do tego syte, bo na drożdżach. Samo ciasto nie jest zbyt słodkie, więc smakowały nam przełożone marmoladą różaną. Dla mnie obowiązkowo musiały być puste, za to polane odrobiną syropu klonowego – pycha :)

### Składniki:

- półtorej szklanki mąki pszennej
- pół szklanki mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 20g świeżych drożdży
- płaska łyżeczka cukru do zaczynu drożdżowego
- 5 łyżeczek białego cukru
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- opakowanie cukru wanilinowego

- 3 całe jajka
- szklanka ciepłego mleka
- pół szklanki ciepłej wody
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Odlewamy pół szklanki mleka, rozpuszczamy w nim łyżeczkę cukru, rozcieramy drożdże. Odstawiamy na chwilę.
2. Do dużej miski wsypujemy obie mąki, cukry oraz wbijamy jaja (dobrze jest wyjąć je wcześniej z lodówki, by się trochę ogrzały). Dodajemy rozczyń z drożdży, resztę mleka oraz wodę i miksujemy na jednolitą masę o gęstości gęstej śmietany. Ciasto odstawiamy na godzinę.
3. Teflonową patelnię smarujemy olejem. Ciasto wylewamy niewielkimi porcjami na rozgrzaną patelnię i smażymy na małym ogniu z obu stron na rumiano. Patelni nie musimy smarować za każdym razem, wystarczy co 2-3 naleśniki.
4. Naleśniki można przełożyć marmoladą, słodkim twarogiem, konfiturą, posypać cukrem pudrem lub poleć syropem klonowym.



---

## Naleśniki waniliowe



Kolejne naleśniki, tym razem w odświeżeniu bardzo waniliowej. Z dodatkiem waniliowego budyniu i cukru wanilinowego, ale jeśli dysponujecie prawdziwym waniliowym cukrem (najlepiej własnej roboty), to bardzo polecam. U nas z dżemem brzoskwiowym, ale mogą być też podane z dowolną konfiturą lub słodkim twarogiem.

### Składniki:

- 2 pełne szklanki mąki pszennej
- pół opakowania budyniu waniliowego (proszek)
- cukier wanilinowy
- 6 łyżeczek cukru
- 2 jajka
- szklanka mleka
- szklanka wody gazowanej
- odrobina masła do smażenia

### Wykonanie:

1. Wszystkie składniki miksujemy razem przez kilka minut. Ciasto odstawiamy na minimum 15 minut.
  2. Smażymy na patelni teflonowej posmarowanej masłem z obu stron na rumiano.
  3. Gorące smarujemy dżemem lub twarogiem i podajemy. Możemy posypać cukrem pudrem.
- 

## [Naleśniki francuskie](#)



Krucze i chrupiące, koniecznie z dodatkiem cukru pudru, choć oczywiście można je zjeść również z innymi dodatkami, z konfiturą, dżemem, czy twarogiem.

### Składniki:

- 1 szklanka mleka
- 120g mąki pszennej
- szczypta soli
- 2 łyżeczki cukru
- 50g stopionego masła
- 3 całe jajka

Wykonanie:

Podane składniki miksujemy, odstawiamy na 15 minut, po czym smażymy na maśle cieniutkie, chrupiące naleśniki. Zsuwamy na talerze i jeszcze ciepłe posypujemy w środku cukrem pudrem, składamy na cztery i posypujemy ponownie. Od razu podajemy.

---

## [Naleśniki klasyczne](#)



Jedno z najbardziej chyba ulubionych dań mojej rodziny, zwłaszcza wówczas, kiedy robię naleśniki na słodko, z dodatkiem cukru. W zasadzie robię je na słodko zawsze, poza tymi wypadkami, kiedy smażę

naleśniki do krokietów.

#### Składniki:

- trochę ponad półtorej szklanki mąki
- 2 całe jajka
- szklanka wody (jeśli mamy gazowaną, ciasto będzie bardziej puszyste)
- szklanka mleka
- szczypta soli
- smalec do smażenia lub słonina

#### Do mojej wersji na słodko:

- nie daję w ogóle soli
- do powyższych składników 6 łyżeczek cukru
- cukier wanilinowy lub jeden mały waniliowy Danonek
- zamiast smalcu możemy do smażenia użyć odrobiny masła

#### Do podania:

- bezcukrowe podaję z konfiturą
- słodkie z konfiturą, cukrem pudrem lub syropem klonowym
- obie wersje smakują wyśmienicie z twarogiem (do twarogu dodajemy śmietanę lub odrobinę mleka i w zależności od gustu słodzimy lub nie)

#### Wykonanie:

Najprościej i najszybciej wyrobić naleśniki mikserem. Składniki miksujemy do chwili uzyskania ciasta o konsystencji gęstej śmietany. Odstawiamy na 20 minut, by ciasto "odpoczęło". Smażymy na rozgrzanej, posmarowanej skąpo tłuszczem patelni (najlepiej teflonowej), wylewając cieką warstwę ciasta na rozgrzany tłuszcz i rozprowadzając je ruchem patelni równo po dnie. Z obu stron smażyemy na złoto.

---