

Krokiety w wersji mini



Krokiety na wigili? s? niczym jak pierogi czy uszka... ?wietnie komponuj? si? z czerwonym barszczem.



Jajka ubijamy z solą, dodajemy wodę, mleko, olej. Dosypujemy stopniowo mąkę do uzyskania konsystencji gęstej śmietany.
Smażymy cienkie naleśniki na patelni o średnicy około 24-26 cm.



Pieczarki kroimy w drobną kostkę i smażymy na maśle do całkowitego odparowania wody.

Cebulę pokrojoną w kostkę podsmażamy do zrumienienia i dodajemy do pieczarek. Dodajemy ser, bułkę tartą i doprawiamy do smaku przyprawami.

Naleśniki smarujemy grubiej farszem pieczarkowym, zwijamy, układamy ciasno w pudełku i wstawiamy na 2-3 h do lodówki.





Następnie każdy naleśnik kroimy na 4 lub 8 krokietów, zależnie czy chcemy całkiem małe krokietki czy ciut większe. Obtaczamy w rozmoczonym jajku, bułce tartej i smażymy na oleju z każdej strony.

