

Składniki (z podaniem gramatury):

Składniki na ciasto naleśnikowe (na około 15 sztuk)

-3 szklaki mleka

-2 jajka

-2 szklanki mąki pszennej

-1/4 szklanki oleju

-1/2 łyżeczki soli

Składniki na farsz:

-0,75 litra odgotowanych różnego rodzaju grzybów

-3 cebule

-20 dag sera żółtego

-szczypta soli

-szczypta pieprzu

-5 łyżek oleju

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:

Ciasto naleśnikowe:

W wysokim naczyniu umieszczamy mleko, wbijamy jaja, wsypujemy sól. Całość mieszamy trzepaczką lub blenderem. Następnie dodajemy mąkę i mieszamy do momentu powstania gładkiego, rzadkiego ciasta. Na koniec dodajemy olej i jeszcze raz mieszamy. Rozgrzewamy patelnię i wlewamy za pomocą chochelki porcję ciasta, delikatnie wykonując ruchy koliste patelnią, aby równomiernie je rozprowadzić, a kiedy powierzchnia ciasta będzie sucha, odwracamy i smażymy z drugiej strony.

Farsz:

Odgotowane i odsączone grzyby umieszczamy w patelni z olejem, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę i smażymy około 30 minut. Pod koniec smażenia dodajemy sól i pieprz.

Następnie około 2 łyżki grzybów nakładamy na środek jednego naleśnika i posypujemy serem żółtym startym na tarce, na grubych oczkach. Krokieta zawijamy i odstawiamy do schłodzenia. Przed podaniem krokiety podsmażamy na złoty kolor.

SMACZNEGO



