# Krokiety z jajkiem

data aktualizacji: 2020.07.14  autor: Beata Pierzchała



**Ciasto**: 2 szklanki mąki, 2 szklanki mleka, szczypta soli, 3 jajka, 3 łyżki oleju.

**Farsz**: 4 jajka ugotowane na twardo, 50 g pieczarek, 1 cebula, 2 łyżki natki pietruszki, 2 łyżki masła, sól, pieprz.

**Dodatkowo**: bułka tarta, 2 jajka, olej do smażenia.

**Przygotowanie**: Wszystkie składniki ciasta połączyć. Ciasto powinno mieć konsystęcję gęstej śmietany (w razie czego można dodać mleka lub mąki). Odstawić na 20 minut. Potem usmażyć naleśniki- mi wyszło 15 sztuk. Pieczarki obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Cebulę pokroić w kostkę i razem z pieczarkami podsmażyć na maśle. W czasie duszenia posolić i dusić, aż płyn odpruje. Jajka pokroić w kostkę, natkę posiekać. Połączyć z ostudzonym farszem i doprawić. Na usmażonych naleśnikach kłaść porcję farszu i zwijać w krokiety. W głębokich talerzach wysypać bułkę tartą i roztrzepane jajka. Krokiety maczać najpierw w jajku, potem w bułce tartej. Usmażyć na rumiano z obu stron na patelni. Podawać z czerwonym barszczem.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/36170-krokiety-z-jajkiem