

Dodana: 22 listopad 2022 09:53

Zmodyfikowana: 3 styczeń 2023 10:17

Krokiety z mięsem i kapustą - Stowarzyszenie „Moszczonka” z Moszczony Pańskiej

Krokiety z mięsem i kapustą - Stowarzyszenie „Moszczonka”



Składniki

Ciasto na naleśniki (dla ok. 10 os.)

- 1 kg mąki pszennej
- 10 jajek
- 2 szklanki mleka
- 4 szklanki wody gazowanej
- 8 łyżek oleju
- szczypta soli
- 2 jajka i 1 szklanka bułki tartej - na panierkę

Farsz z mięsa i kapusty kiszzonej

- 0,8 kg łopatki wieprzowej
- 0,5 kg kapusty kiszzonej
- 2 marchewki
- 1 mała pietruszka
- 1 średnia cebula
- przyprawy: 3 liście laurowe, 5 ziarenek ziela angielskiego, 3 ziarenka pieprzu naturalnego, sól

Sposób przygotowania

Ciasto:

Wszystkie składniki dokładnie zmiksować w dużej misce i odstawić na 20 minut. Rozgrzać na patelni łyżkę oleju (bądź wysmarować patelnię innym tłuszczem do smażenia), wlewać łyżką ciasto, smażyć cienkie placki naleśnikowe.

Farsz:

Mięso myjemy. Do dużego garnka wkładamy umyte mięso, marchew, pietruszkę, cebulę i przyprawy. Zalewamy niewielką ilością wody (by przykryć wszystkie składniki) i gotujemy 1 godz., pod przykryciem, na niewielkim ogniu.

Po godzinie gotowania łopatki i warzyw dodajemy do garnka kiszoną kapustę i dalej gotujemy jeszcze 40 min. Odlewamy wodę. Studzimy składniki. Wyjmujemy mięso i warzywa i wszystko razem przekręcamy przez maszynkę do mięsa. Doprawiamy do smaku.

Krokiety:

Na każdy placek naleśnikowy nakładamy łyżkę, dwie farszu (zależy od wielkości naleśnika), rozsmarowujemy i zwijemy w krokiety, składając boki placka do środka.

Do miseczki wbijamy dwa jajka, na talerz wysypujemy bułkę tartą. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz do smażenia. Każdy krokiet zanurzamy w miseczce z rozbełtanymi jajkami, obtaczamy na talerzu w bułce tartej i obsmażamy na patelni na złoty kolor.

Podajemy z barszczem czerwonym.

Do krokietów polecamy kapustę kiszoną od podlaskich rolników, np.

1. Artura Pawłuszewicza - <https://produkty.podlaskie.eu/herbowepawluszewicz>
(<https://produkty.podlaskie.eu/herbowepawluszewicz>)
2. Państwa Sienkiewicz - <https://produkty.podlaskie.eu/kiszonkiSienkiewicz>
(<https://produkty.podlaskie.eu/kiszonkiSienkiewicz>)
3. Kazimierza Zagórskiego - <https://produkty.podlaskie.eu/herbowezagorski>
(<https://produkty.podlaskie.eu/herbowezagorski>)
4. Gospodarstwa Rydzewskich - <https://produkty.podlaskie.eu/ekorydzewscy>
(<https://produkty.podlaskie.eu/ekorydzewscy>)
5. Dębowej Zagrody - <https://produkty.podlaskie.eu/debowazagroda> (<https://produkty.podlaskie.eu/debowazagroda>)
6. Podlaskiego Słoika - <https://produkty.podlaskie.eu/podlaskisloik> (<https://produkty.podlaskie.eu/podlaskisloik>)



[\(/resource/image/2/1138/251/520/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/251/520/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/251/523/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/251/523/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/251/521/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/251/521/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/251/522/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/251/522/0x0.jpg)