

KROKIETY Z PIECZARKAMI I WEGAŃSKIMI ROASTED PIECES GARDEN GOURMET

SKŁADNIKI

🍴 2 PORCJE

🕒 25 MIN

🍴 ŚREDNI

Grillowane fileciki roślinne Garden Gourmet

2 cebule

500g pieczarek

1 gałązka pietruszki

szklanka mleka 2%

1 szklanka wody

soli i pieprzu do smaku

1 szklanka mąki

4 jajka

1/2 łyżeczki soli

2 szklanki bułki tartej

Krokiety z pieczarkami i wegańskimi Roasted Pieces Garden Gourmet to idealna propozycja dla osób poszukujących smacznych i sycących dań w wersji roślinnej. Delikatne naleśniki wypełnione aromatycznym farszem z pieczarek i soczystych, wegańskich kawałków tworzą wyjątkowe połączenie smaków. Danie to świetnie sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na specjalne okazje, oferując zdrową alternatywę dla tradycyjnych krokietów. Idealnie skomponuje się z barszczem czerwonym Winiary.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj ciasto na naleśniki

W misce wymieszaj mleko, wodę, mąkę, jajka, olej i sól, aż masa będzie gładka. Odstaw na 15 minut. Następnie usmaż cienkie naleśniki na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju.

2. Przygotuj farsz razem z filecikami roślinnymi

Na patelni podsmaż drobno posiekane cebule, aż się zeszkłą. Dodaj pokrojone w plasterki pieczarki i smaż, aż odparuje nadmiar wody. Dopraw solą i pieprzem. Fileciki roasted pieces przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie pokrój je na małe kawałki i dodaj do pieczarek. Na koniec wymieszaj wszystko z posiekaną natką pietruszki.

3. Formowanie naleśników

Na każdym naleśniku ułóż porcję farszu, zawiń brzegi i zwiń w krokiety. Otocz krokiety najpierw w roztrzepanych jajkach, a następnie w bułce tartej.

4. Podsmaż krokiety i podawaj ze smakiem

Smaż krokiety: Na rozgrzanym oleju smaż krokiety z obu stron na złocisty kolor. Podawaj gorące, najlepiej z ulubionym sosem lub barszczem

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL**