

Krokiety z jajkiem i pieczarkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 minut

Liczba porcji: około 10 krokietów

Czas smażenia: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 50 g masła. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozpuścić masło. Temperatura 70°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
2. Zdjąć pokrywę, wsypać 250 g mąki pszennej, wbić 3 całe jajka, wlać 600 g mleka i wsypać szczyptę soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto na naleśniki. Czas 1 minuta, prędkość 4.
3. Zdjąć pokrywę, ciasto wylać do miski. Na nagrzanej patelni smażyć naleśniki na rumiano z obu stron.
4. Do naczynia miksującego włożyć koszyczek, a do niego 8 jajek. Wlać 1300 g wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować jajka na twardo. Opcja na parze, czas 10 minut.
5. Zdjąć pokrywę, przy pomocy miarki wyjąć koszyk, jajka ostudzić, obrać ze skorupki.
6. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Włożyć do naczynia 8 ugotowanych jajek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, jajka rozdrobnić. Czas 15 sekund, prędkość 5.
7. Zdjąć pokrywę, jajka przełożyć do miski, wyjąć nóż, naczynie umyć.
8. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, a na niego tarczę do ścierania.

Założyć pokrywę z popychaczem, zetrzeć 400 g pieczarek. Czas 30 sekund, prędkość 5.

9. Zdjąć pokrywę. Na patelni rozpuścić 50 g masła, dodać starte pieczarki. Podsmażyć je na patelni, aby cała woda z nich odparowała.
10. Podsmażone pieczarki dodać do jajek, wsypać 100 g tartego sera mozzarella, pół płaskiej łyżeczki soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu, cały farsz dobrze wymieszać.
11. Na środku każdego naleśnika położyć odrobinę farszu, Dwa brzegi naleśnika zawinąć do środka, następnie zawinąć naleśnika w rulonik zaczynając od jednego z niezłożonych brzegów naleśnika.
12. Do jednej miseczki wsypać bułkę tartą, do drugiej wbić całe jajko, rozklepać je przy pomocy widelca.
13. Każdego krokietu obtoczyć w jajku, następnie w bułce tartej.
14. Na patelnię wylać odrobinę oleju, rozgrzać go. Krokiety smażyć na rumiano z każdej strony.