

Krokiety z mięsem mielonym, pieczarkami i serem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 minut

Liczba porcji: około 10 krokietów

Czas smażenia: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - tarcza
-

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. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, a na niego tarczę do ścierania. Założyć pokrywę z popychaczem. Zetrzeć 300 g pieczarek. Czas 20 sekund, prędkość 5.
5. Zdjąć pokrywę, wyjąć tarczę i trzpień. Zamontować mieszadło. Na dno naczynia pomiędzy pieczarki dodać 50 g masła.
6. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką, podsmażyć pieczarki. Temperatura 100°C, czas 7 minut, prędkość 1.
7. W międzyczasie na patelnię wylać 50 g oleju, rozgrzać go. Dodać 400 g mięsa mielonego wieprzowego. Mięso podsmażyć, jak najbardziej rozdrabniając je przy

pomocy silikonowej łopatką.

8. Do mięsa mielonego dodać podsmażone w naczyniu miksującym pieczarki, wsypać 5 g soli, pół łyżeczki ostrej mielonej papryki i pół łyżeczki słodkiej mielonej papryki. Całość wymieszać i jeszcze chwilę podsmażyć.
9. Do jeszcze gorącego farszu dodać 100 g tartego sera mozzarella, wymieszać.
10. 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.
11. Do jednej miseczki wsypać bułkę tartą, do drugiej wbić całe jajko, rozklepać je przy pomocy widelca.
12. Każdego krokietu obtoczyć w jajku, następnie w bułce tartej.
13. Na patelnię wylać odrobinę oleju, rozgrzać go. Krokiety smażyć na rumiano z każdej strony.