**Krokieciki**

Składniki:

**Ciasto:**

1 jajko
¾ szklanki mąki
1 ½ łyżki oleju
¾ szklanki wody
szczypta soli

**Farsz:**

200 g mięsa z indyka
1 mała cebula
½ marchewki
½ pietruszki
100 g kiszonej kapusty
1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
1 łyżka oleju
majeranek do smaku

**Do panierowania:**

3 łyżki bułki tartej
1 jajko

Składniki ciasta połączyć ze sobą mikserem. Do ciasta dodać również olej – nie będzie potrzeby smarowania patelni podczas smażenia naleśników. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Usmażyć cienkie naleśniki. Posiekaną cebulkę zeszklić na oleju. Dodać zmielone mięso z indyka. Doprawić szczyptą majeranku. Podlać niewielką ilością wody i dodać starte warzywa. Dusić aż do odparowania wody, po czym dodać koncentrat pomidorowy i wymieszać. Farsz nakładać na naleśniki i zwijać w krokiety. Uformowane krokiety obtoczyć w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Zrumienić na oleju z każdej strony. Krokiety najlepiej smakują podawane z barszczykiem.

