**Krokiety z pieczarkami i serem (**Crêpes panées aux champignons et au fromage)

Pour les ***crêpes***:   
2 tasses de farine   
2 oeufs   
1,5 tasse de lait   
une demi-tasse d'eau   
pincée de sel   
2 cuillères à soupe d'huile   
  
pour la ***farce***:   
500 g de champignons   
2 oignons   
2 cuillères à soupe d'huile d'olive   
sel et poivre   
200 g de fromage râpé   
  
pour la ***panure***:   
œuf   
chapelure  
  
Préparer la pâte à crêpes. Laisser reposer pendant quelques minutes.   
Confectionner les crêpes.

Couper l’oignon en petits dés et faire frire dans une cuillère d'huile d'olive.   
Faire frire les champignons tranchés dans une autre cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter l'oignon et assaisonner avec le sel et le poivre.   
Incorporer le fromage et les faire frire ensemble pendant un certain temps.

Dans chaque crêpe étaler une cuillerée de farce et enrouler des bords vers le centre.   
Passer chaque crêpe dans l’œuf battu puis dans la chapelure et les faire frire dans une poêle jusqu'à coloration dorée. (ou les faire gratiner au four)

- Voyez plus à: http://www.dusiowakuchnia.pl/2012/11/krokiety-z-pieczarkami-i-serem.html # sthash.csOR1U30.dpuf