

# Bramborové krokety s uzeným masem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**5853** kalorií , **3 g** cukrů , **505 g** tuků , **42 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborove-krokety-s-uzenym-masem>

## Příprava

Brambory uvaříme ve slupce doměkka a poté oloupeme. Pak je rozmačkáme a přidáme hrubou mouku, 1 vejce a na kostičky nakrájené uzené maso. Ze směsi tvarujeme placičky a obalíme je v mouce, v rozšlehaném vejci a strouhance. Potom je usmažíme v rozpáleném oleji a podáváme.

## Ingredience

- ✓ 400 g brambor
- ✓ 400 g uzeného masa
- ✓ 2 vejce
- ✓ 70 g hrubé mouky
- ✓ 1 šálek hladké mouky
- ✓ 1 hrneček strouhanky
- ✓ 500 ml rostlinného oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Příloha

