

Bramborové krokety se sýrem



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

3229 kalorií , **2 g** cukrů , **165 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-krokety-se-syrem>

Příprava

Zemiaky olúpeme, pretlačíme a premiesime so strúhaným syrom, pridáme žĺtky, soľ, muškátový orech, hladkú múku a mlieko. Z vypracovaného cesta tvoríme válčky, obalíme ich v rozšľahanom vajci a strúhanke. Vyprážame ich na horúcom oleji. Hotové posýpeme pokrújanou zelenou petržlenovou vňaťou a podávame s rajčiakovou omáčkou. Alebo len tak same, alebo nejakým šalátom.

Ingredience

- ✓ 1 kg brambor, uvařených ve slupce
- ✓ 400 g tvrdého sýra
- ✓ špetka muškátového ořechu
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 200 g strouhanky
- ✓ 80 g hladké mouky
- ✓ 150 ml oleje
- ✓ 50 ml mléka
- ✓ sůl
- ✓ petrželka

Kategorie

Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha