

Houbové krokety



Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

662 kalorií , 0 g cukrů , 34 g tuků , 49 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbove-krokety>

Příprava

Čerstvé houby očistíme a nakrájíme na plátky. Oloupanou cibuli nadrobno nasekáme a v pánvi s rozehrátým olejem orestujeme dozlatova. Přidáme houby a dusíme je dokud se přebytečná tekutina neodpaří. Mleté maso smícháme s prolisovaným česnekem, vejcem, zchladlými houbami, petrželí, solí a strouhankou. Vytvoříme krokety, které na rozpáleném oleji osmažíme a necháme okapat na ubrousku.



Tip k receptu

Podáváme se zeleninovým salátem.



Ingredience

- ✓ 300 g hub
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 slepičí vejce
- ✓ 150 g mletého masa
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ 1 hrst petrželové natě
- ✓ špetka soli
- ✓ 1-2 lžíce strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Houby, Maso, Rodina, Hlavní chod