

Krkovička na bazalce s kroketami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

4237 kalorií , **0 g** cukrů , **333 g** tuků , **242 g** bílkovin

Autor: Bob

Odkaz: <https://srecepty.cz/krkovicka-na-bazalce-s-kroketami>

Příprava

Krkovičku jemně naklepeme, nařízíme, posypeme pepřem, jemně osolíme, posypeme kmínem a červenou paprikou. na sádle zpěníme na drobno nakrájenou cibuli a poté orestujeme připravené plátky krkovičky. vše posypeme na drobno nakrájenou bazalkou, jemně podlijeme a do měka podusíme. Ve fritovacím hrnci ufrítujeme krokety a vše podáváme spolu dohromady. Dobrou chuť.

Ingredience

- 2 plátky krkovice s kostí
- troška pepře
- špetka soli
- 1 lžíce mleté papriky
- troška kmínu
- 5-7 listů bazalky
- 150-300 g mražených bramborových kroket
- 1 cibule
- lžíce oleje nebo sádlo

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

