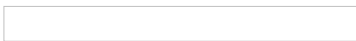


# Krokety z humřího masa



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 30min , Porce: 3

**490** kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **48 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/krokety-z-humriho-masa>

## Příprava

Humří maso pokrájíme na drobné kousky, podle chuti osolíme, okořeníme pepřem, citrónovou kůrou a citrónovou šťávou. Přidáme majonézu a dobře promícháme. Ze směsi uděláme malé krokety, které obalíme ve vařených strouhaných bílcích promíchaných s jemně nasekanou petrželkou.

## Ingredience

- 300 g humrového masa (tepelně zpracovaného)
- špetka soli
- špetka pepře
- troška citrónové kůry
- troška citrónové šťávy
- 2 lžíce majonézy
- 2 ks vařených bílků
- 2 lžíce nasekané petrželky

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Exotika, Labužník, Párty občerstvení