

# Krokety ze šunky



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

**1190** kalorií , **1 g** cukrů , **43 g** tuků , **53 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/krokety-ze-sunky>

## Příprava

Brambory oloupeme, uvaříme v mírně osolené vodě, poté necháme vychladnout. Když jsou brambory chladné, umeleme je, přidáme smetanu, mouku, na nudličky nakrájenou šunku, opepříme, osolíme, promícháme, uděláme těsto. Z tohoto těsta poté tvarujeme kuličky, které obalujeme ve vejci a strouhance a dáme smažit na rozpálený olivový olej.

## Ingredience

- ✓ 500 g brambor
- ✓ 150 g šunky
- ✓ 2 lžíce strouhanky
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžíce smetany
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Finančně nenáročné, Něco extra, Příloha