

Kuřecí krokety



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1924 kalorií , **7 g** cukrů , **113 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Kuře očistíme, omyjeme, dáme do hrnce, přilijeme vodu, přidáme oloupanou překrojenou cibuli, očištěnou mrkev, bobkové listy a kuličky celého pepře a vaříme doměkka. Kuře vyjmeme, necháme okapat a dáme ho stranou vychladnout. Maso obereme a umeleme na strojku. Umleté maso vložíme do mísy, přidáme najemno nasekané mandle a nasekané rozinky, nadrobno nakrájenou cibuli, vajíčka, opeříme, osolíme a umícháme. Podle potřeby zahustíme strouhankou. Z této hmoty tvarujeme krokety, které obalíme v mouce, v rozšlehaném vejci a ve strouhance a dáme smažit, smažíme ze všech stran.

Ingredience

- ✓ 1 ks kuřete
- ✓ 3 ks cibule
- ✓ 1 ks mrkve
- ✓ 4 ks vajec
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 50 g strouhanky
- ✓ 100 g spařených mandlí
- ✓ 100 g rozinek
- ✓ 5 lžic olivového oleje
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 5 kuliček celého pepře
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Předkrm