

Masové krokety s cibulí



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1769 kalorií , **8 g** cukrů , **188 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/masove-krokety-s-cibuli>

Příprava

Kapie a chilli papričky nakrájíme nadrobno, vmícháme do majonézy, přidáme sardelovou pastu, nastrohaný česnek, špetku soli, mletou sladkou papriku a promícháme. Odložíme do ledničky a necháme dobře vychladit. Žemli namočíme do vývaru, vymačkáme přebytečnou vodu, přidáme k mletému masu, osolíme, opepříme a okmínujeme. Hmotu rozdělíme na 4 části a z každé vytvoříme placku. Na každou dáme 1 lžíci cibule a svineme do válečku. Na rozpáleném olivovém oleji na pánvi pomalu smažíme ze všech stran.

Ingredience

- ✓ 500 g mletého masa
- ✓ 1 ks rohlíku
- ✓ 150 ml vývaru z kostí
- ✓ 1 lžička mletého kmínu
- ✓ 4 ks cibule
- ✓ 5 lžic olivového oleje
- ✓ 250 ml majonézy
- ✓ 4 ks kápií v nálevu
- ✓ 2 ks chilli papriček
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička mleté sladké papriky
- ✓ 1/2 lžičky sardelové pasty
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod