

Sýrové krupicové krokety



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1456 kalorií , **0 g** cukrů , **45 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrove-krupicove-krokety>

Příprava

Mléko osolíme, dáme vařit a do vařícího vsypeme krupici. Přidáme vejce, nastrouhaný sýr, pepř a majoránku. Kaši rozetřeme na prkénko a necháme vychladnout. Studenou kaši pak nakrájíme na stejnoměrné pruhy či ještě vytvarujeme rukou do libovolného tvaru (placičky, šišky), obalíme ve strouhance a dáme osmažit na rozpálený tuk dočervena. Jsou vhodnou přílohou ke špenátu i jiným hlavním jídlům. Jíst se však dají i jako lehčí večeře se zeleninovou oblohou.

Ingredience

- 1/2 l plnotučného mléka
- 12 dkg krupice
- 1 vejce
- 10 dkg eidamu
- 1/2 lžičky soli
- troška pepře barevného mletého
- troška majoránky
- 6 lžic strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Vegetarián, Příloha

