

Vajíčkové krokety



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

754 kalorií , **1 g** cukrů , **51 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: oriestok

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

Příprava

5 vajec uvaríme natvrdo a nadrobno posekáme, přidáme hustý hladký bešamel (z masla, múky a mléka), sůl, mleté čierne korenie, posekanú petržlenovú vňať, pažitku, strúhanku, ovsené vločky a surové vajce. Z chladnej hmoty sformujeme valčeky alebo okrúhle krokety, ktoré obalíme v múke, vajci a strúhanke a v oleji opražíme z oboch strán doružova.



Tip k receptu

Podávame so zemiakmi a zeleninovým šalátom.

Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 20 g másla
- ✓ 20 g hrubé mouky
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 2 listy petrželky
- ✓ 1 svazek pažitky
- ✓ 1 lžíce strouhanky
- ✓ 1 hrst ovesných vloček

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Hlavní chod