

# Houbové krokety



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**662** kalorií , **0 g** cukrů , **34 g** tuků , **49 g** bílkovin

**Autor:** planeta

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

## Příprava

Čerstvé houby očistíme a nakrájíme na plátky. Oloupanou cibuli nadrobno nasekáme a v pánvi s rozeřtým olejem orestujeme dozlatova. Přidáme houby a dusíme je dokud se přebytečná tekutina neodpaří. Mleté maso smícháme s prolisovaným česnekem, vejcem, zchladlými houbami, petrželí, solí a strouhankou. Vytvoříme krokety, které na rozpáleném oleji osmažíme a necháme okapat na ubrousku.

### ▣ Tip k receptu

Podáváme se zeleninovým salátem.



## Ingredience

- 300 g hub
- 1 cibule
- 1 slepičí vejce
- 150 g mletého masa
- 2-3 stroužky česneku
- 1 hrst petrželové natě
- špetka soli
- 1-2 lžíce strouhanky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Houby, Maso, Rodina,  
Hlavní chod