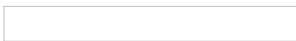


Bramborové krokety



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1520 kalorií , **0 g** cukrů , **7 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

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

Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a propláchneme ve studené vodě. Poté je vložíme do osolené vody a vaříme asi 20 minut na mírném ohni, dokud brambory nezměknou. Vodu slijeme. Poté brambory prolisujeme a necháme vychladnout. Smícháme s moukou. Ze vzniklé hmoty vytvarujeme kuličky, které obalujeme ve vejci a poté ve strouhance a smažíme na větší vrstvě oleje dozlatova.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 100 g hrubé mouky
- sůl
- 1 vejce
- 100 g strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Americká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina, Příloha