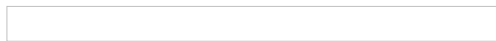


Houbové kroketky s kuřecími játry



Obtížnost: □□□□□

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

1654 kalorií , **3 g** cukrů , **59 g** tuků , **131 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbove-kroketky-s-kurecimi-jatry>

Příprava

Na oleji opražíme cibuli a udusíme na nejpečeň pokrájanú na drobno. odstavíme , pridáme pokrájané hríby, okoreníme, osolíme a dobre premiešame. Z masy vytvarujeme krokety, obalíme ich múkou, vajcami a strúhankou a opražíme na oleji. Podávame posypané strúhaným syrom a zemiakovou kašou alebo so sendvičovými hriankami.

Ingredience

- 250 g hub
- 300 g kuřecích jater
- 3 vejce
- olej
- 1 cibule
- 100 g hladké mouky
- strouhanka
- špetka pepře
- špetka soli
- špetka majoránky
- 100 g strouhaného sýra

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Hlavní chod