

Vaječné krokety



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 42min , Porce: 4

1255 kalorií , **2 g** cukrů , **61 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Na pánvi připravíme světlou jíšku, zalijeme ji mlékem a povaříme na hustou kaši. Osolíme a přidáme natvrdo vařená, na kostičky nasekaná vejce. V pomoučněných dlaních tvoříme z hmoty menší oválné krokety, obalujeme je v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance a smažíme v rozpáleném tuku. Podáváme s brambory nebo bramborovou kaší.

Ingredience

- 2 lžíce másla
- 2 lžíce hladké mouky
- 3 lžíce mléka
- sůl
- 6 vajec
- 5 lžic tuku
- 1/2 hrnečku strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Předkrm