

Brokolicové krokety s nivou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brokolice 500 g
- trocha soli 1 ks
- vejce 2 ks
- niva 100 g
- strouhanka podle potřeby 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- pepř podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici rozebereme na růžičky a v mírně osolené vodě nebo nad párou uvaříme doměkka.

Uvařenou brokolici vidličkou rozmačkáme.

K brokolici přidáme nastrouhanou nivu a vejce a strouhankou zahustíme tak, aby bylo možné tvořit placičky. Opepříme a podle potřeby dosolíme.

Brokolicové placičky obalujeme ve strouhance a smažíme na oleji. Podáváme s opečenou zeleninou, s bramborovou kaší nebo samostatně s hořčicí.