Rýžové krokety

Kategorie: Přílohy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- rýže dlouhozrnná 300 g
- parmazán 100 g
- vejce 2 ks
- strouhanka 300 g
- olej 2 dl
- hladká mouka 100 g
- šunka 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži uvaříme v osolené vodě podle návodu na obalu, slijeme vodu a rýži necháme zchladnout.

Parmazán nastrouháme na jemném struhadle, přidáme do rýže, spolu s jedním vejcem a šunkou nakrájenou nadrobno a promícháme. Pokud je směs příliš řídká, zahustíme směs strouhankou.

Směs dáme na 20 minut do ledničky, aby se nám s ní dobře pracovalo. Pomocí 2 lžic se směsi odebíráme malé kupky, které obalíme v hladké mouce, poté vložíme do rozšlehaného vejce s mlékem a pak obalíme ve strouhance a vložíme na talíř. Takto pokračujeme u všech kroket. Krokety vložíme na dobu než se nám rozpálí fritovací hrnec do mrazáku. Krokety vyjmeme z mrazáku a ihned osmažíme ve fritovacím hrnci na cca 180°C dozlatova.

Po osmažení necháme okapat na ubrousku.