

Krokety z hrachu

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- hrach 350 g
- tvrdý sýr 50 g
- rohlík 1 ks
- česnek 2 stroužek
- mléko 50 ml
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hrách uvaříme v neosolené vodě doměkka, propláchneme studenou vodou a umeleme na masovém strojku. Umeleme i sýr a rohlík.

Přidáme sůl, pepř, česnek a promícháme. Rukou tvoříme kuličky, ale opravdu je zmáčkne lehce. Hotové namočíme v osoleném mléce s rozšlehaným vejcem a obalíme ve strouhance.

Smažíme ve větší vrstvě rozpáleného oleje nebo ve fritáku.

Hotové pokládáme na ubrousky, nějaký tuk to opravdu vysaje. Podávejte je čerstvě usmažené, když křupou.