

Sýrové krokety I

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Bílků 5 ks
- Sůl 1 špetka
- Tvrdý sýr 30% 300 g
- Strouhanka 1 ks
- Tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Sýr nastrouháme najemno. Z bílků a špetky soli ušleháme tuhý sníh. Po částech opatrně vmícháme strouhaný sýr. Malou lžičkou nabíráme kousky, rukama zakulatíme a zlehka obalujeme ve strouhance.

Kuličky vhazujeme do rozpáleného tuku a ze všech stran usmažíme dozlatova.

Podáváme teplé s bramborami nebo bramborovou kaší, zeleninou a tatarskou omáčkou.

Můžeme také použít studené jako chuťovku k vínu.

Kuličky je lepší tvořit menší, při smažení nabudou.

