

Pórkové krokety

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Pórek 500 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Kuřecí vývar 5 lžíce
- Máslo 20 g
- Polohrubá mouka 20 g
- Mléko 150 ml
- Vejce 1 ks
- Strouhanka na obalení 150 g
- Olej na fritování 3 dl
- Petrželka - nasekaná 1.5 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pórek očistíme, důkladně omyjeme a nakrájíme na plátky. V pánvi zahřejeme 3 lžíce oleje a pórek v něm asi 5 minut dusíme. Přilijeme kuřecí vývar a pomalu dusíme dalších 10-15 minut.

Máslo rozpustíme v hrnci, přidáme mouku a umícháme dozlatova jíšku. Za stálého míchání přiléváme mléko a necháme asi 10 minut povařit. Do omáčky přidáme pórek se šťávou, zamícháme a

necháme vychladnout.

Z hmoty tvoříme kuličky velikosti vlašských ořechů a obalujeme je nejdříve v rozkvedlaném vejci, pak ve strouhance.

V rozpáleném fritovacím oleji fritujeme kuličky dozlatova. Pak je vyjmeme a necháme na papírové utěrce okapat.

Před podáváním posypeme petrželkou.