

Telecí (kuřecí) krokety

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Dušené telecí (kuřecí maso) 150 g
- Máslo 15 g
- Hladká mouka 15 g
- Mléko 1 dl
- Žloutek 1 ks
- Strouhanka 1 lžíce
- Žemle 20 g
- Mletý pepř 2 špetka
- Strouhaný muškátový oříšek 0.5 lžička
- Sůl 2 špetka
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka na obalení 1 hrnek
- Strouhanka na obalení 1 hrnek
- Olej na smažení 1 hrnek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Z másla a mouky uděláme světlou jíšku, zředíme ji 8 cl mléka a povaříme v hustou omáčku. Do prochlazené omáčky vmícháme jemně umleté nebo nakrájené maso, žloutek, mlékem zvlhčenou a změlněnou žemli, strouhanku, sůl a koření. Ze směsi uděláme osm kroleček (válečků), obalíme je v mouce, rozšlehaném vejci a ve strouhance a usmažíme po všech stranách na rozehřátém oleji.

Podáváme s tatarkou.