



## Bramborové krokety

Ingredience

brambory: **500 g**  
celé vejce: **1 ks**  
žloutky: **1 ks**  
máslo: **1 PL**  
muškátový květ  
sůl  
strouhanka  
olej na smažení

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Brambory omyjeme, očistíme a dáme vařit ve slupce. Po uvaření je oloupeme, osolíme a prolisujeme do mísy. Necháme vychladnout. Rozehřejeme si máslo a přidáme ho do brambor. Dále přidáme žloutky, lžičku strouhanky a koření a směs dobře promícháme. Vznikne nám bramborové těsto, ze kterého tvoříme...**

## Bramborové krokety - recept

Brambory omyjeme, očistíme a dáme vařit ve slupce. Po uvaření je oloupeme, osolíme a prolisujeme do mísy. Necháme vychladnout. Rozehřejeme si máslo a přidáme ho do brambor. Dále přidáme

žloutky, lžíci strouhanky a koření a směs dobře promícháme. Vznikne nám bramborové těsto, ze kterého tvoříme krokety (jak velké chceme). Podle potřeby zahustíme ještě trochou strouhanky. Vejce si rozklepneme, rozšleháme a můžeme i trochu osolit. Krokety v něm obalíme. Po vajíčku je obalíme ještě ve strouhance a ve vyšší vrstvě oleje je smažíme asi 10 minut do zlatova. **Bramborové krokety** můžeme podávat s uvařeným špenátem nebo zelím, i jako přílohu k masu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí