

Brokolicové krokety

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

1-2 vajíčka

strúhanka

200 – 250 g nivy

MINÚT - PORCIE; PRÍPRAVA::

olej

500 g brokolice

Postup

1.
Uvarenú brokolicu roztlačíme vidličkou a premiešame s postrúhanou nivou a vajíčkami. Zmes zahustíme strúhankou. Aby vynikla chuť základných surovín, nesolíme a nekoreníme.
2.
Zmes necháme chvíľu postáť. Tvarujeme krokety, obalíme ich v strúhanke a vysmážame.
3.
Podávame so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.

