Smažené kuličky z kuřecího masa

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 uvařené kuře bez kůže
200 ml mléka
150 g žampiónů
50 g másla
2 lžíce mouky
1 vejce
2 žloutky
citron
olivový olej
sůl
pepř
strouhanka

Postup

Vykostěné kuřecí maso rozmixujeme, žampiony očistíme a naložíme do vody, do které jsme přidali citrónovou šťávu. Nakrájíme je na tenké plátky. Připravíme si jíšku, podlijeme trochou mléka, osolíme a opepříme. Přidáme kuřecí maso a nakrájené žampiony. Vaříme do zhoustnutí, stáhneme z ohně, přidáme žloutky, zamícháme a necháme vychladit. Tvoříme krokety a namáčíme je v rozšlehaném vejci s olejem a se solí. Pak je obalíme ve strouhance a osmažíme. Podáváme se zeleninovým salátem.