

Rýžové krokety



Suroviny – na čtyři porce	Množství
žampiony	50 g
olivový olej	3 lžíce
cibule	30 g
lahůdková cibule	1 ks
sušená rajčata	4 ks
žloutky	2 ks
vejce	2 ks
strouhanka	200 g
čerstvě mletý pepř	Dle chutí
hladká mouka	150 g
slunečnicový olej	500 ml
citron	1 polovina
sůl	Dle chuti
rýže	100 g
<ul style="list-style-type: none">• Žampiony omyjeme, oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Na pánvi rozpálíme asi 1 lžící olivového oleje a žampiony spolu s jemně nakrájenou cibulkou orestujeme. Od tuku je pak osušíme na papírovém ubrousku.• Rýži uvaříme doměkka. Ve větší míse ji ještě za tepla smícháme s očištěnou a najemno nakrájenou lahůdkovou cibulkou a na kostičky nakrájenými sušenými rajčaty. Přidáme orestované žampiony s cibulí a dva žloutky. Směs promícháme a necháme vychladnout. Poté přidáme na kostičky nakrájenou mozzarellu a 50 g strouhanky. Opepříme a všechno důkladně promícháme.• Z připravené směsi tvarujeme pomocí lžic krokety ve tvaru noku. Hotové krokety dáme do mrazáku a necháme 15 minut ztuhnout.• Poté krokety obalíme v mouce, vejcích a zbylé strouhance. Nakonec je osmažíme dozlatova asi 3 minuty na rozpáleném oleji.	
Poznámky:	
<ul style="list-style-type: none">• Podáváme se zeleninou	

