

Kapustové krokety



Suroviny – na deset porcí	Množství
Česnek	0,5 ks
Cibule	1 ks
Kapusta	0,150 g
Maso uzená plec	0,7 kg
Mléko	0,2 l
Mouka hladká	0,1 kg
Olej	0,5 l
Vejce	5 ks
Sůl, pepř, muškátový oříšek	
Strouhanka	

- Kapustu očistíme, odstraníme košťál a uvaříme v osolené vodě.
- Vychladlou kapustu nasekáme najemno.
- Maso umeleme. Smícháme kapustu s masem a kořením, přidáme vejce, mléko a mouku.
- Pekáč vymastíme olejem a vysypeme strouhankou. Pečeme ve vyhřáté troubě.

Poznámky:

- Můžeme dělat krokety, které smažíme na oleji nebo pečeme na pečícím papíru. Podáváme s bramborovou kaší.

