

č. 10

Bramborové krokety s květákem, zelný salát

10 porcí

Ingredience:

750 g oloupaných brambor
1 lžička másla
2 vejce
150 g kvěťáku
200 g uzeného masa
70 g sýra
sůl
strouhanka
tuk na smažení

Postup přípravy:

Oloupané vařené brambory nastrouháme, přidáme máslo, žloutky a napolo uvařený květák a orestovanou slaninu a strouhaný sýr. Osolíme a necháme vychladnout. Poté vytvarujeme krokety, které obalíme v rozšlehaných vejcích a strouhané housce a prudce osmažíme. Podáváme se salátem z kysaného zelí.

Salát z kysaného zelí

Ingredience:

Kysané zelí, cibule, jablko, lác ze zelí, cukr, sůl, ocet

Postup přípravy:

K překrájenému zelí přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, nastrouhaná jablka a zalijeme marinádou z cukru, soli, láku a oleje.

