

SYROVÉ KROKETKY

Na krokety budeme potrebovať:

syr eidam
mlieko
maslo
detskú krupicu
vajcia
sendvič
strúhanku
olej na plech
petržlenovú vňať
soľ

Postup:

Sendvič nakrájame na maličké kocky, pokropíme časťou mlieka a rozpusteným maslo. Pridáme umytú, naseknú petržlenovú vňať, dochutíme a premiešame.

Z mlieka a krupice uvaríme hustú kašu. Po vychladnutí spojíme so sendvičom, žĺtkami a jemne strúhaným syrom. Vyšľaháme sneh z bielkov a všetko spolu dobre premiešame.

Tvarujeme valčeky, ktoré obalíme v strúhanke a pečieme v rúre. Podľa potreby jemne podlejeme.

Podávame so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.