

Rýžové krokety s mozzarellou

Časová náročnost: minut

Krokety:

250 g	vařená rýže
100 g	mozzarella
2 lžíce	olivový olej
50 g	žampiony
1 ks	cibule
4 ks	sušená naložená rajčata
2 ks	žloutky
	sůl a pepř
trochu	strouhanka (do krocket)
	trojobal (hladká mouka, vejce a strouhanka)
	olej na smažení



Zálivka:

1/2 ks	šťáva citronu
	olivový olej
1 lžička	cukr
	sůl a pepř

Postup přípravy

Do misky dáme uvařenou rýži a na kousky pokrájenou mozzarellu. Na oleji si osmahneme nadrobno pokrájené žampiony a cibuli. Necháme je vychladnout, poté přidáme k uvařené rýži s mozzarellou, kam vmícháme i nakrájená sušená rajčata a žloutky. Ochutíme solí s pepřem a zahustíme strouhankou, aby ze směsi šly vytvořit koule. Koule dáme asi na 15 minut ztuhnout do ledničky. Pak je obalíme v klasickém trojobalu a osmažíme na oleji. Osmažené krokety přelijeme zálivkou, kterou připravíme smícháním všech uvedených surovin. Hotové krokety ihned podáváme.

