

# Rýžové krokety s mozzarellou

Časová náročnost: minut

## Krokety:

100 g	rýže
100 g	mozzarella
50 g	žampiony
1 ks	cibule
4 ks	sušená naložená rajčata
2 ks	žloutky
	sůl a pepř
	hladká mouka
	strouhanka a vejce na obalení
	olej na smažení



## Zálivka:

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

## Postup přípravy

Rýži uvaříme doměkka, žampiony oloupeme a nakrájíme na malé kostky. Cibuli nakrájíme najemno a spolu s žampiony orestujeme na oleji. Uvařenou rýži mícháme s nakrájenými sušenými rajčaty, orestovanými žampiony s cibulí a žloutky. Promícháme a necháme vychladnout. Pak přidáme nakrájenou mozzarellu, sůl, pepř 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 (tu připravíme smícháním všech na ni uvedených surovin), nebo podáváme s oblíbeným dipem.