

Kroketi od pirea



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**vecih krompiraa
- **2 d**lmleka
- **1 kockica**margarina
- zacin
- so
- biber
- **4 kašika**brašna
- **1**jaje
- prezle

Priprema

Krompir oljuštiti i skuvati. Ispasirati krompir i dodati u vruće mleko pomešano sa margarinom. Zaciniti. Ostaviti pire da se ohladi. U ohlaen pire sipati jaje i brašno i umesiti. Od ove mase praviti krokete i valjati u prezle. Prziti u dubokoj masnoci.

Savet