Kroketi od krompira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**krompira
- **150 g**brašna
- **40 g**mekanog margarina
- **1 kašika**biljnog zacina
- **2**žumanceta

Nadev:

- **100 g**kackavalja

Smesa za pohovanje:

- **2**jajeta
- **200 g**brašna
- **200 g**prezli

Priprema

Krompir skuvati, zajedno sa ljuskom. Kuvan krompir ohladiti, oljuštiti i izgnjeciti (kao za pire krompir). U izgnjecen krompir dodati kašiku zacina, brašno, omekšali margarin i dva žumanceta. Umesiti testo. Po potrebi dodati još brašna. Testo ce po malo da se lepi za ruke, tako da vam brašno uvek bude pri ruci.

Kackavalj iseci na tanje štapice. Uzimati kašikom (koju treba pre svake upotrebe umakati u ulje) testo i stavljati ga na pobrašnjenu ruku. Malo ga raspljeskati i staviti po štapic kackavalja. Uz pomoc brašna formirati krokete.

Za pohovanje, u jedan tanjir umutiti jaja, u drugi staviti brašno a u treci staviti prezle. Krokete (kada se svi formiraju) prvo uvaljati u brašno, pa u jaja i na kraju u prezle. Pržiti ih u dubokom ulju, na srednjoj temperaturi. Pržene krokete, kada porumene, vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti toplo, uz prilog po želji. Narocito dobro idu, kao prilog, uz piletinu.

Savet