

Panirani medaljoni od krompira



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **3 cešnjabijelog** luka
- **1** jaje
- **malo** soli
- **1** prašak za pecivo
- **malo** prezla mrvica
- **malokukuruzne** krupice

Priprema

Krompir oguliti, oprati i staviti da se kuha. Kuhani krompir izgnijeciti, posoliti, dodati sitnosjeckati luk, jaje, prašak za pecivo i malo kukuruzne krupice. Smjesu izmješati da bude jednolicna. Od dobivene smjese oblikovati medaljone te svaki uvaljati u smjesu od prezele i kukuruzne krupice. Pržiti u dubokom ulju sa obije strane da dobiju zlatno žutu boju.

Savet