

## Kroketi od krompira (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **300 g** brašna
- **100 g** pšenicnog griza
- 3 jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- muskatni orašcic
- so
- biber

#### Masa za pohovanje:

- 2 jaja
- brašno
- prezle

### Priprema

Krompir dobro oprati i, zajedno sa ljuskom, staviti da se skuva. Skuvani, i malo prohlaeni, krompir oljuštiti. Staviti ga u vanglicu.

Krompir dobro izgnjeciti viljuškom ili gnjecilicom za krompir - pire, pa dodati brašno, griz, jaja, pecivo, malo izrendanog muskatnog oraščica, so i biber, po ukusu.

Zamesiti testo i ostaviti u frižideru jedan sat. Ne treba da vas buni što se testo lepi za ruke, tako treba. Zato treba, stalno, da vam posuda sa brašnom bude pri ruci.

Posle jednog sata izvaditi testo iz frižidera i kašikom (koju umacemo u vodu) vadimo testo i, vlažnim, rukama oblikujemo krokete.

Oblikovane krokete prvo uvaljamo u brašno, zatim u razmucena jaja, pa u prezle.

Pržiti ih, na srednjoj temperaturi, u malo više ulja (zagrejanog) dok ne poprime rumeno - zlatnu boju. Pržene krokete vaditi na kuhinjsku salvetu, da papir upije višak masnoće. Krokete od krompira poslužite sa mesom, na bilo koji način da ste ga spremili.

## **Savet**