Kroketi od krompira i brokolija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6**srednjih krompira
- **1/2 glavice**brokolija
- **2**jajeta
- **oko 3 kašike**brašna
- **3 kašike** ulja
- so
- biber
- **1 veza**peršunovog lišca
- prezle

Priprema

Krompir skuvati, ocediti i propasirati.

Brokoli blanširati u slanoj vodi, ocediti i samleti u multipraktiku.

Dodati brokoli krompiru. Kada se ohladi dodati jaja, brašno, ulje, so, biber i sitno iseckano peršunovo lišce. Sve sastojke izmešati.

Oblikovati krokete po želji, uvaljati u prezle i slagati u prethodno pripremljen pleh. Peci na 200 C, dok ne porumene.

Savet

Služiti kao prilog glavnom jelu ili kao predjelo sa salatom ili umakom po izboru.