

## ***Srneci fileti sa kroketama krompira***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8 (600 g)**srnecih fileta
- so
- biber

#### **Krokete od krompira:**

- **400 g** krompira
- **2 šolje (200 g)**rendanog kackavalja
- **2/5 šolje (50 g)**prosejanog brašna
- **3/5 kašike**putera
- **2/5 šolje (100 ml)**mleka
- **1/2 kašicice**rendanog oraščica
- **1/4 kašicice**cili pudera
- 2 žumanca
- 2 belanca
- **7/8 šolje (200 g)**prezli
- so
- biber

### **Priprema**

File isešemo na 10 fileta.

Na jako vucem grilu, grilamo svaku stranu 3 minuta. To je da meso bude roza. Ako volite više peceno prilagodite dužinu grilanja svome ukusu.

Krokete pravimo tako što prvo napravimo krompir pire, ja sam u moj dodala i jednu kumaru, vi naravno ne morate. Kumara je sladak krompir.

U pire dodamo zacine, sireve i žumanca i izmesimo to. Vlažnom rukom pravimo krokete Ulupamo belanca, pa pažljivo stavimo krokete kroz brašno, a zatim potopimo u belanca, pa potom u prezle.

Holandjani ovo obicno peku u fritezi, ja ne volim mnogo ulja pa ih pecem u rerni, okrecuci svaku stranu posle 5 minuta Uz ovo smo jeli i lepu zelenu salatu i pili super crno Novozelandsko vino, Cabernet Sauvignon.

## **Savet**

Mi još uvek uživamo u daru prirode. Ovoga puta su na red došli srnei fileti. Samo kratko posoliti i pobibriti i na dobro vruem grilu, grilati po 3 minuta svaku stranu.