# *Kroketi od karfiola*

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **400-500 g**karfiola
- **1**jaje
- **malo**muskatnog orašcica
- **6 kašika**prezli
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **15-20 štapica**gaude
- ulje za prženje
- belu luk (u granulama)
- biber
- so

## Priprema

Karfiol razdvojiti na cvetove i spuštati u kipucu vodu (vodu prethodno posolite i dodajte par kašika mleka). Pošto karfiol omekša, izvadite ga i ohladite. Zatim ga usitnite u blenderu, (ukoliko nemate izgnjecite dobro viljuškom ili gnjecilicom za pire). Zatim dodajte jaje, seckan peršun, so, biber, beli luk u granulama i malo rendanog muskatnog orašcica. Dobro promešati.

Na kraju dodati prezle (smesa treba da bude dovoljno gusta da se mogu oblikovati kroketi, tako da možete sipati još koju kašiku). Uzimati po malo smese rastanjiti na dlanu, u sredinu staviti po prutic gaude, i zatim oblikovati valjak (ako vam se testo lepi sipajte malo ulja na ruke). Pržiti na srednjoj temperaturi dok ne porumene. Pržene spuštati na ubrus, da upije višak masnoce.

## Savet

Kroketi se odlino slažu sa ruskom salatom ili tartar sosom.