

Anini kroketi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za pire:

- **1 kg** krumpira
- **manje od 1/2** češmlijeka
- **mal** maslaca ili ulja
- **po želji** soli

Za tijesto:

- **1 kesica** parmezana
- brašno
- **100 g** otprilike maslaca
- **2** jajeta

Za pohovanje:

- **100-200 g (ili otprilike)** brašna
- **2-3** jajeta
- **100-200 g (ili otprilike)** prezli
- **mal** ulja za prženje

Priprema

Oguliti krumpire i staviti ih u zasoljenu vodu da se kuhaju. Kada se krumpir skuha, napraviti pire: izgnjeciti krumpir, dodati malo mlijeka i maslaca ili ulja i to sve zajedno izmešati da ne ostanu komadici krumpira. Malo

rashladiti pa umijesiti tijesto tako što u pire dodajemo 2 jajeta, maslo (može i margarin), parmezan, sve to pomješati i dodavati brašno. Tijesto ne smije biti gnjecavo. Kada smo napravili tijesto, oblikujemo krokete, po želji, može standardno oblik valjka, a mogu i loptice, trokutici, zvjezdice itd. zatim ih valjamo u brašno, jaja i prezlu. Pržimo na zagrijanom ulju dok ne dobijemo zlatno žutu boju.

Savet

Od ove koliine ih bude dosta. Mogu ii kad prilog uz neko meso u sosu i slino. Ja ih jedem uz umak od gorgonzole ili rajica jer su sami po sebi dosta zasitni pa mi meso ne treba :). Broj porcija sam stavila jer moram staviti neki broj, ako se jedu kao prilog ima za više, ako se jedu zasebno onda ima za manje ljudi, tako da ne znam koji bih broj stavila. Ovaj recept mi je dala zetova majka, prvi put u životu sam ih jela kod nje i apsolutno sam oduševljena. Dobar tek! :D