

Šnicle sa kroketima od krompira



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8**svinjskih šnicli
- **2** dlkisele pavlake
- **2** cenabelog luka
- **1** kašikaprezli
- **prstohvatsoli**
- **2** dlpavlake za kuwanje

Za krokete:

- **500 g**krompira
- **50 ml** mleka
- **100 g**margarina
- **1**jaje
- **100 g**brašna
- **1** kašicicamešavine suvog biljnog zacina
- **100 g**rezli
- **po potrebi**ulja

Priprema

Šnicle istanjiti kuhinjskim cekicem, zaseći ih na više mesta, posoliti i ispržiti ih na ugrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Posuti ih 1 kašikom prezli i seckanim belim lukom i propržiti, dodati kiselu pavlaku i pavlaku za kuwanje. im se sos zgusne skloniti sa vatre. Za krokete: Krompir oljuštiti, oprati te gaobariti u posoljenoj vodi, ispasirati ga, dodati mleko i margarin i napraviti pire. Ostaviti da se ohladi, dodati jaje, brašno,

suvi biljni zacin. Vaditi loptice, oblikovati krokete te ih uvaljati u prezlu i pržiti u dubokoj masnoci dok ne porumene sa obe strane. Krokete odlagati na kuhinjski ubrus kako bi se ocedio višak masnoce i tople servirati sa šniclama.

Savet