

Kroketi od krompira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je

- **1/2krompira**
- **1jaje**
- **50 gbrašna**
- **malosoli**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloulja**
- **maloputera**
- **1 manja glavicacrnnog luka**
- **1 cencbelog luka**
- **50 grezli**

Priprema

Ocistiti krompir, skuvati ga u posoljenoj vodi. kada se skuva izgnjeciti, pa dodati brašno, jaje, puter iseckani beli i crni luk, posoliti, suvi biljni zacin i ostaviti u frižider da se malo stegne. Od mase formirati krokete. Dobro zagrejati ulje, zatim uvaljati ih u jaje i na kraju u prezle. Pržiti krokete da dobiju zlatno žutu boju.

Savet