

Kroketi od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g juneceg mlevenog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 2 cenabelog luka
- 1 jaje
- 100 g kackavalja
- 5 kašika brašna
- malosoli
- malobibera
- malosuvog biljnog zacina
- maloprezli
- ulje (za prženje)

Priprema

Iseckajte crni i beli luk i pomešajte ih sa mesom, pa im dodajte jaje, brašno i zacine. Brašnjavim rukama pravite kuglice od mesa. Malo ih spljoštite, a u sredinu stavite parce kackavalja. Slepите ivice i pravite krokete. Uvaljajte ih u prezle i pržite u ulju, po dva tri minuta sa svake strane. Poslužite uz prilog po želji.

Savet