

## **Mesni kroketi**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 gmlevenog mesa**
- **1jaje**
- **1 glavica crnog luka**
- **150 gdimljene slanine**
- **2 cena belog luka**
- **1/2praziluka**
- **3 kašike prezli**
- **1 kašicica bibera**
- **2 kašicice soli**

#### **Za paniranje:**

- **2jajeta**
- **100 gbrašna**
- **100 gprezli**

### **Priprema**

U posudu za mešenje staviti mleveno meso. Crni luk, praziluk, beli luk i slaninu iseci na sitne kockice. Dodati u sud sa mlevenim mesom, zatim dodati jaje, prezle, so i biber. Rukom zamesiti i ostaviti u frižideru bar pola sata.

Praviti krokete (od ove kolicine, ja sam dobila 18 kroketa). Uvaljati ih u brašno, pa u umuceno jaje, a zatim u prezle.

Peci ih u tiganju u zagrejanom dubljem ulju. Vaditi na ubrus kako bi se ocedili od viška masnoce.

Služiti uz prilog i salatu po želji.

## **Savet**

Ukusni i jednostavni. Prijatno