

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
- **1/2**praziluka
- **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