

Kroketi od piletine i praške šunke



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g pileceg belog mesa
- 200 g praške šunke
- 1 pavlaka
- 1 jaje
- prezle
- so
- biber

Priprema

Meso obariti, odvojiti od kostiju i sitno iseckati.

U posudu za mešanje sjediniti, meso, prašku šunku, pavlaku, žumance i 1 kašiku prezli, posoliti pobiberiti i dobro promešati.

Od pripremljene smese nauljenim rukama oblikovati krokete.

Krokete uvaljati u umuceno belance, pa pržiti na ulju. Prijatno!