

Kroketi sa piletinom i pireom od mladih krompirica



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pileceg belog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 2 krompira
- 100 g kackavalja
- 1 jaje
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika
- malo sitnog peršuna

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- 100 g brašna
- ulje

Za pire:

- 1 kg mladih krompirica
- malo margarina
- malo mleka
- zacini po ukusu

Priprema

Krompir obariti u slanoj vodi, ispasirati i ostaviti da se hladi. Pilece belo meso samleti na mašini za meso,

kackavalj izrendati, a luk iseckati što sitnije.

U posudi sjediniti mlevenu piletinu, ohlaen krompir, jaje, peršun, luk, kackavalj i zacine po ukusu. Rucno izmesiti i ostaviti u frižider, oko pola sata.

Od ove smese praviti rukama krokete, uvaljati ih u brašno, potom u umucena jaja i pržiti u zagrejanom ulju. Pržene krokete služiti uz pire od krompira.

Pire od krompira: Mlade krompirice potopiti u vodu, kako bi se lakše skinula kora, a onda skuvati u slanoj vodi.

Kuvane krompirice ispasirati, dodati malo margarina i mleka, sjediniti, zaciniti po želji i služiti.