

Kroketi



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vecakrompira**
- **1šargarepa**
- **2jajeta**
- **4 kašikegriza**
- **3 kašikebrašna**
- **50 gdimljenog kackavalja, rendanog**
- **po potrebi**prezle
- **so**
- **biber**
- **mešavina zacina**
- **ulje**
- **malopraška za pecivo**

Priprema

Obariti krompir i šargarepu, pa izgnjeciti. U prohlaoeno dodati griz, malo praška za pecivo, brašno, kackavalj, zacine (po ukusu). Na kraju dodati žumanca. Ako je testo meko, dodati jos malo brašna, da ne bude jako meko, ali ne ni pretvrdo. Belanca umutiti, pa u njih stavlјati prethodno oblikovane krokete, a nakon toga ih valјati u prezle. Pržiti na vrelom ulju dok ne porumene.

Savet

Umesto krompira može se upotrebiti pola kesice nekog pirea, ali sipati samo vodu, ne mleko, po uputstvu.