Kroketi od pecuraka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**pecuraka
- **250 g**pirinca
- **2**jajeta
- **1 glavica**crnog luka
- peršun list
- brašno
- jaje
- prezla
- **1** šargarepa

Priprema

Obariti pirinac. Na malo ulja izdinstati luk, šargarepu i seckane pecurke. Dodati pirinac, so, biber, 1 jaje. Oblikovati kuglice ili pljeskavice. Umociti u brašno,umuceno jaja, a zatim u prezlu.

Pržiti na vrelom ulju.

Savet