

Kroketi od pirea



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**vecih krompiraa
- **2** dl mleka
- **1** kockica margarina
- zacin
- so
- biber
- **4** kašika brašna
- **1** jaje
- prezle

Priprema

Krompir oljuštiti i skuvati. Ispasirati krompir i dodati u vruce mleko pomešano sa margarinom. Zaciniti. Ostaviti pire da se ohladi. U ohlaen pire sipati jaje i brašno i umesiti. Od ove mase praviti krokete i valjati u prezle. Prziti u dubokoj masnoci.

Savet