

## ***Kroketi od sira***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 kašike belog sira
- 2 kašike kajmaka
- 2 jajeta
- 2 šolje mleka
- 1 kašicica praška za pecivo
- brašno
- malo soli
- ulje

### **Priprema**

Dobro izgnjeciti 2 kašike belog sira, dodati 2 kašike kajmaka, 2 cela jajeta, kašicicu praška za pecivo, malo soli, 2 šolje od bele kafe mleka i brašna da se od ovih sastojaka zamesi testo. Testo mora biti malo mekše. Testo razvuci na dasci za mešenje testa, u obliku kore pa koru iseci na trake, širine dva prsta a dužine 10 cm. Voditi racuna da se trake ne slepe jedna za drugu. Trake isecene pržiti na vrelom ulju sa obe strane dok ne porumene. Služiti kao predjelo ili dorucak sa cajem ili jogurtom.