

Kroketi od pirinca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pirinca
- **50 g** margarina
- **50 g** parmezana

Fil:

- **150 g** pilece džigerice
- **100 g** mljevenog mesa
- **1 kašika** belog vina
- **1** jajeta
- **2 kašike** paradajz-sosa
- **1 manja glavica** crnog luka

Poh:

- **1-2** jajeta
- **po potrebi** prezle

Priprema

Obariti pirinac u slanoj vodi, ocediti i umesati komadic margarina, zaciniti parmezanom. Ostaviti da se ohladi. Na ulju propržiti sitno seckan luk, dodati džigericu i mljevono meso. Preliti vinom, dodati paradajz-sos kad vino ispari, posoliti i pobiberiti. Krcitati još 10-tak minuta. Uzimati kašiku pirinca, oblikovati kuglu, prstom praviti

udubljenje, sipati fil i zatvoriti sa još pirinca. Svaku lopticu umakati u ulupano jaje, valjati u prezlu i pržiti u dubokom ulju. Vaditi na upijajući papir i služiti toplo.

Savet