

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**pileće džigerice
- **100 g**mljevenog mesa
- **1 kašikabelog vina**
- **1**jaje
- **2 kašike**paradajz-sosa
- **1 manja glavicacrnnog luka**

Poh:

- **1-2**jajeta
- **po potrebiprezle**

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 mljeveno meso. Preliti vinom, dodati paradajz-sos kad vino ispari, posoliti i pobiberiti. Krckati 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 upijajuci papir i služiti toplo.

Savet