

Kroketi od krompira (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **300 g** brašna
- **100 g** pšeničnog griza
- **3** jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- muskatni oraščic
- so
- biber

Masa za pohovanje:

- **2** jaja
- brašno
- prezle

Priprema

Krompir dobro oprati i, zajedno sa ljuskom, staviti da se skuva. Skuvani, i malo prohlaeni, krompir oljuštiti. Staviti ga u vanglicu.

Krompir dobro izgnjeciti viljuškom ili gnjecilicom za krompir - pire, pa dodati brašno, griz, jaja, pecivo, malo izrendanog muskatanog oraščica, so i biber, po ukusu.

Zamesiti testo i ostaviti u frižideru jedan sat. Ne treba da vas buni što se testo lepi za ruke, tako treba. Zato treba, stalno, da vam posuda sa brašnom bude pri ruci.

Posle jednog sata izvaditi testo iz frižidera i kašikom (koju umacemo u vodu) vadimo testo i, vlažnim, rukama oblikujemo krokete.

Oblikovane krokete prvo uvaljamo u brašno, zatim u razmucena jaja, pa u prezle.

Pržiti ih, na srednjoj temperaturi, u malo više ulja (zagrejanog) dok ne poprime rumeno - zlatnu boju. Pržene krokete vaditi na kuhinjsku salvetu, da papir upije višak masnoće. Krokete od krompira poslužite sa mesom, na bilo koji nacin da ste ga spremili.

Savet