

Kroketi od tikvica i krompira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tikvica
- **500 g** krompira
- **4** jajeta
- **malobrašna**
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** soli

Priprema

Ocistiti krompir i tikvicu... Izrendati ih i sjediniti.

Dodati jaja i zacine. Dobro izmešati.

Dodavati postepeno brašno uz mešanje...tako da se dobije smesa, gustine otprilike kao za palacinke.

Zagrijati ulje. Kašikom stavljati u ulje da se prži.

Kada porumeni jedna strana, okrenuti da porumeni i druga. Vaditi na salvetu. Ostaviti da salveta upije masnocu, i može se poslužiti.

Savet