

Kroketi od graška



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 šolje suvog, žutog graška
- 1/4 šolje brašna
- 1/2 kašičice karija
- 1/2 kašičice tabasko sosa
- 1/2 manje glavice crnog luka
- 1/2 zelene paprike
- 1/2 kašike nane
- prezle
- ulje
- so

Priprema

U kipucu, posoljenu vodu staviti opran grašak i kuvati na umerenoj temperaturi dok ne omekša, vodeći računa da se ne raskuva. Skuvan grašak ocediti i ostaviti da se ohladi.

U porculanskoj činiji izmešati brašno, kari, tabasko sos, sitno naseckan crni luk, na kockice iseckanu papriku i sitno naseckane listice nane. Pripremljenu mešavinu staviti u ohladen grašak, dobro izmešati pa kašikom uzimati pomalo mase i oblikovati krokete. Svaku kuglu uvaljati u prezle i pržiti na dobro zagrejanom ulju, sa svih strana da porumene.

Ovako pripremljene krokete od graška poslužiti sa pikantnim umakom od nane.