

Juneci kroketi sa limunom



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g nemasne junetine
- 80 g sredine od hleba
- 1 dl mleka
- 1 limun
- 1 kocka kokošije supe
- 1 jaje
- biber
- so

Priprema

Sredinu hleba natopiti u mleko, za to vreme narendati koru limuna.

Mleveno meso pomešati sa oce?enom sredinom hleba, narendanom korom polovine limuna, dodati jaje i biber. Izmešati i od pripremljene mase oblikovati 8 kroketa.

U me?uvremenu skuvati kocku koncentrata za kokošiju supu u 1/2 l vode, kada provri pažljivo spuštati krokete i kuvati 10 minuta.

Izvaditi rešetkastom kašikom, staviti na topao tanjir, poslužiti toplo dekorisano po želji.