

## **Kroketi od starog hleba**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 kriške** starog hleba
- **0,5 dl** mleka
- **200 g** šunke
- **1 glavicac** crnog luka
- 2 jajeta
- po potrebi so i biber
- **4 kašike** brašna
- **4 kašike** prezli
- po potrebi ulje

### **Priprema**

Hleb namociti u mleko, pa ga iscediti i namrviti. U ovako pripremljen hleb dodati iseckanu šunku, iseckani luk, so i biber po ukusu, jedno jaje i jedno žumance. Sve dobro sjediniti pa odvajati komade mase i oblikovati krokete. Uvaljati ih prvo u brašno, zatim u umuceno belance pa u prezle. Pržiti na ulju sa svake strane po dva minuta.

### **Savet**