

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 glavica** 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 kroketi. Uvaljati ih prvo u brašno, zatim u umuceno belance pa u prezle. Pržiti na ulju sa svake strane po dva minuta.

Savet