

Punjeni kroketi od krompira



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za krokete:

- **400 g** krompira
- **1 dl** mleka
- **2 kašike** svinjske masti
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **1** jaja

Punjenje kroketa:

- **150 g** feta sira
- **150 g** barenog svinjskog vrata

Pohovanje kroketa:

- **100 g** brašna
- **1** jaja
- **5 kašika** prezli
- **1,5–2 dl** ulja za pohovanje

Priprema

Feta sir i svinjski vrat iseci na štapice.

Krompir ocistiti, oprati i staviti da se skuva. Kada je kuvan, ocediti vodu i ispasirati pasirkom za krompir.

U pasiran krompir dodati mast, so, biber i suvi zacin, pa kratko umutiti mikserom. Sipati mleko postepeno i umutiti da masa ne bude mnogo retka. Dodati jaje i sve izmutiti.

Zahvatiti oko 2-3 kašike mase i rastanjiti na dlanu u pljeskavicu. U sredinu staviti po štaic-dva feta sira i vrata i rukama oblikovati krocket.

Krokete odmah uvaljati u brašno.

Zatim ih uvaljati u umuceno jaje.

Pažljivo ih preneti u ciniju sa prezlama i obilno uvaljati sa svih strana.

Zagrejati ulje na srednju temperaturu i tako pripremljene krokete pržiti prvo sa jedne strane, dok ne porumene...

... a zatim i sa druge strane.

Vaditi ih na papirni ubrus, da se ocedi višak masnoce. Servirati toplo kao prilog uz meso ili ribu i salatu.

Savet