Pirinac kroketi i carobni krompirici

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za krokete:

- **300 g**pirinca
- **1 kocka** margarina
- **3**jajeta
- **200 g**mlevenog mesa
- **2-3 cena**belog luka
- prezle
- so
- biber
- brašno
- ulje
- **malo**miroije

Za krompirice

- **20** malih krompira
- brašno
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Na laganoj vatri rastopite margarin, dodajte pirinac i pržite nekoliko minuta mesajuci. Sipajte kljucalu supu i kuvajte pirinac. Supu dodajete dok pirinac ne bude kuvan. Dodajte so, biber i miroiju (sve po ukusu) promešajte i ostavite pirinac da se hladi.

Za to vreme pomešajte brašno i suvi biljni zacin i u to valjajte oljuštene i oprane krompirice. Reajte u pouljen pleh i pecite u dobro zagrejanoj pecnici (na 250 C) dok porumene.

U ohlaen pirinac dodajte mleveno meso i umuceno jedno jaje. Dodajte još soli po ukusu i sve sastojke rukom lepo umešajte.

Dodajte sitno seckani beli luk i 2-3 kašike prezli i to sve lepo sjedinite. Pravite kuglice....

Kuglice valjajte u brašno, pa u jaja (dva jajeta razmutite), pa u prezle i pržite na dobro zagrejanom ulju.

Savet

Kroketi i krompirii spremljeni na ovaj nain za mene su idealna kombinacija. Nadam se da e se i vama svideti, Prijatnooo:-)))))