

Kroketi od paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kg seckane paprike
- **3** jajeta
- **4** kašike brašna
- **200** g prezli
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **200** ml ulje za prženje

Priprema

Očistiti i iseckati papriku, što sitnije. Umutiti jaja, zaciniti po ukusu. Dodati brašno i seckanu papriku. Umesiti sve lepo rukom. Sipati ulje u tiganj da se zagreje. Za to vreme, pokvasiti dlanove pa uzimati po malo smese i dlanovima oblikovati krokete. Uvaljati ih u prezle. Spuštati u vrelo ulje da se prže, sa obe strane po 2-3 minuta. Gotove krokete stavljati na salvetu kako bi se ocedio višak masnoce.

Savet