

Kroketi od pire krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **2** jajeta
- **200 g** prezli
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Priprema

Očistiti krompir pa ga skuvati u posoljenoj vodi. Ispasirati ga pasirkom za krompir. Kada se malo ohladi dodati jaja, tri kašike prezle, so, biber i suvi zacin po ukusu. Izmešati da se dobije smesa od koje mogu da se formiraju kroketi. Ako je potrebno dodati još malo prezle.

Formirati rukama krokete i uvaljati ih u ostatak prezli. Staviti ulje u tiganj da se zagreje pa pržiti krokete. Porežati ih na salvetu da bi upile višak masnoce.

Savet

Kroketi od pire krompira - ako preostane pire krompira od južerašnjeg ružka, onda napravim krokete.