

Kroketi od pire krompira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **2jajeta**
- **200 grezli**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Priprema

Ocistiti 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 uvaljti ih u ostatak prezli. Staviti ulje u tiganj da se zagreje pa pržiti krokete. Poreati ih na salvetu da bi upile višak masnoce.

Savet

Kroketi od pire krompira - ako preostane pire krompira od juerašnjeg ruka, onda napravim krokete.