

Kroketi sa pirincem



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pirinca
- 200 g mlevenog mesa
- 50 g rendanog parmezana
- 1 glavica crnog luka
- 100 g sira
- 100 g graška
- 100 g putera
- 2 kašike paradaiz pirea
- prezla
- brašno
- 1 jaje
- ulje
- biber
- so

Priprema

Skuvati pirinac i zaciniti sa 50 g putera i parmezan sirom. Promešati i ostaviti da se ohladi.

Zagrejati ulje i puter pa prodinstati sitno isecen crni luk, meso i grašak, pa dodati paradaiz pirea razmucen u 1/2 caše tople vode. Posoliti i pobiberiti pa kuvati 20-ak minuta.

Uzeti 1-2 kašike pirinca i praviti loptice, palcem praviti otvor na loptici pa je napuniti sa 1 kašikicom pripremljenog fila.

Oblikovati lopticu, uvaljati je u brašno pa u jaje i onda u prezlu.

Pržiti na vrućem ulju dok nedobiju rumenu boju.