

Šnicle sa krocketima od krompira



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** svinjskih šnici
- **2 dl** kisele pavlake
- **2** cenabelog luka
- **1 kašik** prezli
- **prstohvatsoli**
- **2 dl** pavlake za kuvanje

Za krokete:

- **500 g** krompira
- **50 ml** mleka
- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **100 g** brašna
- **1 kašic** mešavine suvog biljnog zacina
- **100 g** prezli
- **po potrebi** ulja

Priprema

Šnicle istanjiti kuhinjskim cekicem, zaseci ih na više mesta, posoliti i ispržiti ih na ugrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Posuti ih 1 kašikom prezli i seckanim belim lukom i propržiti, dodati kiselu pavlaku i pavlaku za kuvanje. ?im se sos zgusne skloniti sa vatre. Za krokete: Krompir oljuštiti, oprati te ga obariti u posoljenoj vodi, ispasirati ga, dodati mleko i margarin i napraviti pire. Ostaviti da se ohladi, dodati jaje, brašno,

suvi biljni zacin. Vaditi loptice, oblikovati krokete te ih uvaljati u prezlu i pržiti u dubokoj masnoci dok ne porumene sa obe strane. Krokete odlagati na kuhinjski ubrus kako bi se ocedio višak masnoce i tople servirati sa šniclama.

Savet