

## ***Kroketi od krompira***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **1/2**krompira
- **1**jaje
- **50** gbrašna
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**
- **maloputera**
- **1 manja glavicacrnog** luka
- **1 cenbelog** luka
- **50** gprezli

### **Priprema**

Ocistiti krompir, skuvati ga u posoljenoj vodi. kada se skuva izgnjeciti, pa dodati brašno, jaje, puter iseckani beli i crni luk, posoliti, suvi biljni zacin i ostaviti u frižider da se malo stegne. Od mase formirati krokete. Dobro zagrijati ulje, zatim uvaljati ih u jaje i na kraju u prezle. Pržiti krokete da dobiju zlatno žutu boju.

### **Savet**