

Kroketi (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 velikakrompira**
- **3jajeta**
- **1 kašicicasoli**
- **300 gbrašna**
- **1 kesicaprašak za pecivo**

Za prženje:

- **2jajeta**
- **malobrašna**
- **po potrebi prezle**
- **po potrebi ulje**

Priprema

Krompir oljuštiti iseci na kriške i staviti da se kuva. Kada je skuvan posoliti i izmiksati mikserom da se dobije pire i osraviti da se ohladi. U ohla?en pire dodati jedno po jedno jaje i promešati pa postepeno dodati brašno i prašak za pecivo. Meni je trebalo oko 300 g brašna, a ako je portebno stavite više ili manje, testo treba da bude glatko da se ne lepi za prste. Od testa napraviti 5-6 jufkica i rukama valjati u trake debljine prsta pa svaku traku reseci na valjke dužine oko 5cm. Svaki valjak uvaljati u brašno pa u razmucena jaja i u prezle. Krokete pržiti u tiganju sa više ulja ili u fritezi na srednjoj temperaturi dok ne porumene sa sve strane!

Savet

Idealano kao prilog uz meso, salatu, sir, a kad se ohlade najbolje su uz koktel ili tartar sos... Prijatno.