

Brzi kroketi od krompira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**krompira
- **150 g**brašna
- **40 g**maslaca
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- 2žumanceta
- **100 g**kackavalja
- 2jajeta
- **200 g**brašna
- **200 g**rezle
- **200 g**šunke

Priprema

Krompir skuvati, zajedno sa ljuskom. Kuvan krompir ohladiti, oljuštiti i izgnjeciti (kao za pire krompir). U izgnjecen krompir dodati kašiku zacina, 150 g brašna, omekšali maslac i dva žumanceta. Umesiti testo. Po potrebi dodati još brašna. Testo ce po malo da se lepi za ruke, tako da vam brašno uvek bude pri ruci. U testo dodati šunku iseckanu na kockice. Kackavalj iseci na tanje štapice. Uzimati kašikom (koju treba pre svake upotrebe umakati u ulje) testo i stavljati ga na pobršnjenu ruku. Malo ga raspljeskati i staviti po šapic kackavalja. Uz pomoc brašna formirati krokete.

Za pohovanje, u jedan tanjur umutiti jaja, u drugi staviti brašno, a u treci staviti rezle. Krokete (kada se svi formiraju) prvo uvaljati u brašno, pa u jaja i na kraju u rezle. Pržiti ih u dubokom ulju, na srednjoj temperaturi. Pržene krokete, kada porumene, vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti toplo, uz prilog po želji. Narocito dobro idu, kao prilog, uz piletinu i sa Tartar-sosom.

Savet