

Kroketi od sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** barenog i ispasiranog krompira
- **300 g** mladog sira
- **2** žumanceta
- **2 kašike** brašna
- **malo** origana i seckanog vlašca
- **1 kašičica** soli

Za valjanje:

- **malo (50 g)** prezli

Priprema

Dobro pomešati bareni krompir, mladi sir, žumanca, brašno, origano, so i rukom praviti krokete ili kuglice. Uvaljati ih u prezle.

Pecite ih u tiganju u zagrejanom ulju dok ne poprime zlatno-žutu boju.

Služiti ih kao toplo predjelo.

Savet

Brzo i jednostavno. Prijatno :-)