

Pileci kroketi



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog belog pileceg mesa
- 1 jaje
- 1 parce belog hleba potopljenog u mleko
- 10 g seckanog svežeg peršuna
- 1 cen belog luka

Od zacina:

- kari
- zacin
- so
- biber
- malo šecera
- mala kašika senfa

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- prezle
- ulje

Priprema

Samleti 500 g pileceg belog mesa, dodati 1 jaje, ocedjen hleb iz mleka, sitno iseckan peršun, izgnjecen cen belog luka, sve navedene zacine i dobro sve sjediniti, prekriti folijom i ostaviti 1 h u frižideru.

Napraviti male krokete po želji, uvaljati u jaja pa u prezle i peci u vreloom ulju dok ne porumene.

Služiti uz masline i sezonsku salatu. Prijatno!