

Kroketi od mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mešanog mlevenog mesa
- 1 mala glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- malo soli
- malo bibera
- malo zacina
- na vrh noža sode bikarbone
- 500 g kuvanog krompira u ljuci
- 1 jaje
- 2 žumanca
- seckanog peršunovog lišca

Za sos:

- 2 dl pavlake kisele
- 100 g majoneza
- senfa po ukusu
- sitno seckanih kiselih krastavcica (bez semena)

Priprema

U 500 g mlevenog mesa dodati iseckan crni luk, beli luk, dodati so, biber, zacin, sode bikarbone i zamesi sa dobro propasiranim krompirom (kada se skuva ocisti od ljuske i izgnjeci). Dodaj celo jaje, 2 žumanca, sitno iseckan peršunov list.

Praviti male cevape, umociti u penu od belanaca pa u prezlu i peci kao cufte u tiganju na ulju. Kada su peceni izvaditi i sluzi uz sos.

Sos za krokete: 2 dl pavlake kisele, 100 g majoneza, senfa po ukusu, sitno seckanih kiselih krastavcica(bez semena). sos smlaciti pre služenja.

Krompir obavezno kuvajte u ljusci, jer vam neće uspeti kroketi...