Kroketi od sira

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **300 g**sira
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **po ukusu**so
- **oko 300 g**brašna
- **po potrebi**ulje

Priprema

Izgnjeciti sir, dodati jaja te sve izmešati. U odgovarajucu posudu usuti brašno, dodati smesu sa sirom, posoliti, umešati sodu bikarbonu, te zamesiti testo. Od testa napraviti male, okrugle krokete. Pržiti ih na vrelom ulju, dok ne porumene sa obe strane. Odlagati ih na kuhinjski papir, kako bi se ocedio višak masnoce. Servirati te poslužiti.

Savet

Brzo - a ukusno. Prijatno.