

Kroketi od povrca



Sastojci

Potrebno je:

- 2 veka krompira
- 1 šargarepa
- 2 jaja
- 4 kašike griza
- 3 kašike brašna
- 30 g rendanog dimljenog kackavalja
- prezle
- malo prašak za pecivo
- so
- biber
- mešavina zacina od povrca
- ulje za prženje

Priprema

Obariti krompir i šargarepu, pa izgnjeciti. U prohladjeno dodati griz, malo praška za pecivo, brašno, kackavalj, zacine (po ukusu). Na kraju dodati žumanca.

Ako je testo meko, dodati još malo brašna, da ne bude jako meko, ali ne ni pretvrdo.

Belanca umutiti, pa u njih stavljati prethodno oblikovane krokete, a nakon toga ih valjati u prezle.

Pržiti na vrelom ulju, dok ne porumene. (umesto krompira, može se upotrebiti pola kesice nekog pirea, ali sipati samo vodu, ne mleko, po uputstvu).