

Kroketi od krompir pirea



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** krompir pirea
- **1** jaje
- **po potrebi** brašna
- **50 g** susama
- **7-8 kašika** kukuruznog brašna
- **po potrebi** ulja

Priprema

U pire koji je preostao od prethodnog dana dodati jaje i brašno i umesiti glatko testo. Susam i kukuruzno brašno pomešati i posuti po radnoj površini.

Uzeti pripremljeno testo i formirati valjak sve vreme ga okrecuci po mešavini susama i kukuruznog brašna (tako da se zalepe za testo).

Zatim seci na komade željene velicine i pržiti ih u vreloom ulju.

Savet

Poslužiti vrue uz kiselu pavlaku.