

# **Kroketi od krompira**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Za krokete:**

- **1 komjaje**
- **po potrebikrompir pire**
- **po potrebipecenica**
- **po potrebisitno rendan kackavalj**
- **po potrebirendani parmezan**
- **po potrebibrašno**
- **po potrebiso**
- **po potrebiseckano peršunovo lišće**
- **po potrebibiber**

### **Za pohovanje:**

- **po potrebi ulje**
- **po potrebikukuruzni griz**
- **po potrebijaja**

### **Za sos:**

- **po potrebipavlaka za kuvanje**
- **po potrebisitno rendani kackavalj**
- **po potrebirendani dimljeni sir**
- **po potrebigustin**

## **Priprema**

U ciniju staviti pire, dodati jaje, so, biber, zacin, seckano peršun lišce, sitno iseckana pecenica, sitno rendan kackavalj, parmezan i malo brašna, toliko da se dobije fina mekša masa. Kašikom vaditi masu, na tanjiru sa brašnom formirati kroket, uvaljati u umuceno jaje pa u kukuruzni griz i pržiti kratko u tiganju samo da dobije boju. Odlagati ih na upijajuci papir.

Pavlaku za kuhanje sipati u šerpu, dodati sitno rendani kackavalj, dimljeni sir (kod mene je sa susamom). Na laganoj vatri kuvati sos da se sir rastopi. Po potrebi dodati malo gustina ako sos treba da bude gušci.

## **Savet**