

## *Kroketi od krompira*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme priprave: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za krokete:**

- **1** komjaje
- **po potrebi**krompir pire
- **po potrebi**pecenica
- **po potrebi**sitno rendan kackavalj
- **po potrebi**rendani parmezan
- **po potrebi**brašno
- **po potrebi**so
- **po potrebi**seckano peršunovo lišče
- **po potrebi**biber

#### **Za pohovanje:**

- **po potrebi** ulje
- **po potrebi**kukuruzni griz
- **po potrebi**jaja

#### **Za sos:**

- **po potrebi**pavlaka za kuvanje
- **po potrebi**sitno rendani kackavalj
- **po potrebi**rendani dimljeni sir
- **po potrebi**gustin

## **Priprema**

U ciniju staviti pire, dodati jaje, so, biber, zacín, 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 kuvanje 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**