

Kroketi od tikvica i parmezana



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice srednje velicine
- 3 kriške juceršnjeg hleba
- 1 jaje
- 40 g parmezana (1 kesica)
- 1/4 kašice bibera
- 1/2 kašice soli
- 1/2 kašice belog luka u prahu
- 1 kašik iseckanog peršuna

Finale:

- za oblaganje kuglica prezle
- za malo dublje prženje ulje

Priprema

Od navedenih mera dobićemo 16 kuglica precnika 4 cm, otprilike za 2 do 4 osobe. Tikvice dobro oprati oštrom cetkom za povrce, ne ljuštiti ih, ali skloniti sva eventualna oštćenja i odseci krajeve. Prepoloviti ih po dužini, pa pomocu kašicice ukloniti semenke. vrst deo iseci na vrlo sitne kockice. Zagrejati vodu do kljucanja, posoliti je i dodati iseckane tikvice. Od trenutka kad voda bude ponovo prokljucala - kuvati 5 minuta. Odmah procediti i ostaviti na cediljci dok se tikvice sasvim ne ocede i ohlade. Previše vlage ucinice testo premekanim. Od jucerašnjeg hleba iseci 3 parceta pa izvaditi sredinu i samleti je u coperu.

Ocedjene i ohladjene tikvice staviti u vecu ciniju, pa dodati 2/3 izmrvljene sredine od hleba, parmezan, peršun, so, biber, beli luk i jaje. Promešati kašikom, pa po potrebi dodati ostatak hleba, što ce zavisiti od velicine jajeta i vlažnosti tikvica. U manjoj šerpici zagrejati ulje za nešto dublje prženje, a zatim smanjiti vatru na tiho. Pripremiti ciniju s prezlama, koje bi trebalo prosejati da mrvice budu finije. Rukama oblikovati kuglice precnika oko 4 cm. Ruke možemo namazati uljem da bismo lakše formirali loptice.

Svaku kuglicu uvaljati u prezle, lepo zaokružiti i stavljati u šerpu s vrućim uljem. Peci nekoliko minuta uz okretanje, dok kroketi ne porumene. Vaditi kuglice na kuhinjski ubrus koji ce upiti višak masnoce, iako ovo testo ima dobru osobinu da ne upija mnogo ulja. Krokete možemo peci u rerni na 180°C oko 15 minuta. Na pleh postaviti hartiju, poredjati kuglice i poprskati ih uljem. Kroketi se mogu jesti topli ili hladni.

Savet

Kroketi od tikvica su primamljive i ukusne vegetarijanske kuglice, koje možemo jesti kao predjelo, prilog ili kao lagani obrok uz salatu. Osvajaju sve za stolom, a vole ih i deca. Priprema ovih hrskavih kuglica je zaista jednostavna i brza, bilo da ih pržimo na ulju ili peemo u rerni.