

## *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 prečnika 4 cm, otprilike za 2 do 4 osobe. Tikvice dobro oprati oštrom četkom za povrće, ne ljuštiti ih, ali skloniti sva eventualna oštećenja i odseci krajeve. Prepoloviti ih po dužini, pa pomoću kašičice ukloniti semenke. ?vrst deo iseci na vrlo sitne kockice. Zagrejati vodu do ključanja, posoliti je i dodati iseckane tikvice. Od trenutka kad voda bude ponovo proključala - kuvati 5 minuta. Odmah procediti i ostaviti na cediljci dok se tikvice sasvim ne ocede i ohlade. Previše vlage učiniće testo premekanim. Od juceršnjeg hleba iseci 3 parceta pa izvaditi sredinu i samleti je u coperu.

Ocedjene i ohladjene tikvice staviti u veću činiju, 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 će zavisiti od veličine jajeta i vlažnosti tikvica. U manjoj šerpici zagrejati ulje za nešto dublje prženje, a zatim smanjiti vatru na tiho. Pripremiti činiju s prezlama, koje bi trebalo prosejati da mrvice budu finije. Rukama oblikovati kuglice prečnika 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 će upiti višak masnoće, 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 pečemo u rerni.