

## *Kroketi u sosu od pavlake za kuvanje*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g** pileceg belog mesa
- **1** jaje
- **po potrebi** brašno
- **po potrebi** prezle
- **1 kašičica** susama
- Za sos::
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **100 ml** mleka
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **100 g** grendanog kackavalja

### **Priprema**

Meso iseci na komade željene velicine (najbolje je da budu uži, a duži). Posoliti ih, uvaljati u brašno, potom u razmuceno jaje i na kraju u mešavinu susama i prezli. Krokete pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Staviti ih na tanjir i odložiti sa strane.

Za sos: U šerpu usuti malo ulja, dodati Meggle pavlaku za kuvanje, uliti mleko i mešati na umerenoj vatri. Skloniti šerpu sa ringle. Zacíniti po ukusu (dodati so i suvi biljni zacín).

Dodati pripremljene krokete...

... te posuti rendanim kackavaljem.

Vratiti šerpu na ringlu i kuvati dok se sos ne zgusne (sami odredite željenu gustinu). Gotovo jelo skloniti sa vatre...

... servirati i poslužiti.

## **Savet**

"Meggle pavlaka za kuvanje izbor je pravi, sa njom se sve lako pravi. Nigde joj ravne nema, sve se brzo sa njom sprema. Ukusna je, baš je volim ja, predivno miriše kuhinja moja. Možda mi pisanje stihova i nije ja?a strana, ali jedno sigurno znam-Meggle pavlaka za kuvanje je bez mana.