

# **Kroketi u sosu od pavlake za kuvanje**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **150 g** pilecег belog mesa
- **1 jaje**
- **po potrebibrašno**
- **po potrebiprezle**
- **1 kašicicasusama**
- Za sos::
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **100 ml** mleka
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **100 g** rendanog 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 tanjur 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. Zaciniti po ukusu (dodati so i suvi biljni zacin).

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 kuhanje izbor je pravi, sa njom se sve lako pravi. Nigde joj ravne nema, sve se brzo sa njom sprema. Uкусна је, баš је volim ja, predivno miriše kuhinja moja. Možda mi pisanje stihova i nije jaa strana, ali jedno sigurno znam-Meggle pavlaka za kuhanje je bez mana.