

Kroketi od pecenih paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pecenih paprika
- **2** jajeta
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** suvog peršunovog lista
- **1 kašik** prezle
- **2 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **po potrebi** ulje ili mast za prženje

Priprema

Paprike ispeci i kada se ohlade oljuštiti ih i ocistiti. Ostaviti da se ocede (u ovo doba godine ja sam koristila paprike iz zamrzivaca). Kada su se ocedile, samleti ih u mašini za mlevnje mesa.

Onda dodati zacine po ukusu, jaja, brašno, prezle, prašak za pecivo. Sve lepo izmešati kašikom.

U tiganju zagrejati mast ili ulje. Kašikom vaditi krokete i stavljati u vrelu masnocu da se prže.

Pržene stavljati na papirni ubrus. Poslužiti kao toplo predjelo ili kao prilog uz peceno meso.

Savet