

Jogurt kroketi



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompir pirea
- **3** jajeta
- **250 g** brašna
- **700 ml** jogurta
- **200 g** prezli
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

U dublju posudu staviti pire i dodati jaja, viljuškom mutiti. Dodavati brašno, jogurt, prašak za pecivo, prezlu, biber i so... Svo vreme dobro mešati sa viljuškom.

U dubljoj šerpi zagrejati ulje ili masnocu. Da bi bili valjkastog oblika, zahvatata sam viljuškom smesu i spustala u ugrejano ulje.

Pržiti dok ne porumene. Brzo budu gotovi. Bolje smanjiti temperaturu i okretati cešće.

Savet

Koliina deluje kao da je za vojsku, ali verujte mi vazdušati, mekani i pojedu se brzo. Služite uz bilo koji sos,

mleni hladni namaz ili kao i mi sa kajmakom. Prijatno.