

Kroketi sa susamon



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** krompir pirea
- **300 g** kuvanog belog pileceg mesa
- **2** jajeta
- **po ukusum** leveni crni biber
- **po ukususu** vi biljni zacin
- **3 kašike** prezli
- **2 kašike** susama

Priprema

Pire sitno seckano belo meso zacine i jaja lepo izgnjecimo da se sjedini.

Pomešamo prezle i susam i formiramo vlažnim dlanovima krokete i valjamo u mešavinu susama i prezli.

Ulje zagrejemo na srednju temperaturu i pržimo krokete prvo sa jedne, a zatim i sa druge strane dok postanu rumeni.

Gotove vadimo na papirni ubrus da upije višak masnoce.

Savet

Na ovaj nain utrošim pretekli pire od ruka i dodam meso koje su kuvalo u supi.