

## Zlatni kroketi

*Odlican prilog i interesantna ideja kako iskoristiti malo preostalog krompir-pirea.*



**1** U posudu staviti sve sastojke i dobro izmesati.  
Brasna dodavati onoliko koliko je potrebno da se  
smesa ne lepi za ruke.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Oblikovati krokete i prziti u ulju dok ne dobiju zlatnu  
boju.

### **Napomena:**

Sluziti uz meso sa umakom ili uz kajmak, sir i jogurt.

### **Sastojci:**

krompir pirea nekoliko kasika  
jaje 1  
praska za pecivo 1 kesica  
vegete, bibera malo  
aleve paprike kasicica  
za przenje ulje  
brasna (oko 150 g) po potrebi