

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