

Kroketi

Ukusno i lako

1 kuvati 4-5 glave krumpira oko sat ipo, zatim ih oljushtite, ispasirajte dobro i ostavite ih da se ohlade, zatim izrendajte sir,sve dobro promeshajte, napravite male loptice,uvalite ih u susam i przite na zagrejanom maslu sa svih strana dok ne porumene.

Sastojci:

vecih krompira 4-5
sira (kackavalij) 150 g
susama 50 g
maslaca 50 g

Napomena: