

## Pohovani krompir

*Ako imate viska kuvanog krompira, evo kako da ga utrosite :)*

**1** Krompir skuvati i zatim propasirati.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Oblikovati krokete i valjati ih u brasno, pa u jaja, pa u prezle i prziti na vrelom ulju par minuta sa obe strane.

**7**

**8**

**9**

**10**

**11**

### Sastojci:

krompira 4-5

soli kasicica

jaja 2

prezle 50 g

brasna 50 g

ulja 60 ml

12

13

14

**Napomena:**

Prijatno!