

Kroketi s tikvicama i sirom

Leto- pravo vreme za tikvice...



1 Umutiti gusce testo od brasna, jaja, mleka

2

3

4

5

6 U smesu dodati sir, zaccine, persun, bosiljak i, na kraju, rendane ociscene tikvice

7

8

9

10

11 Vecom kasikom vaditi testo i prziti u vreloom ulju (okretati sa obe strane da se jednolicno isprze i

Sastojci:

tikvica 400-500g
jaja 4kom.
mladog sira 150g
mleka 500ml
sveze seckanog persuna 1kasika
seckanog bosiljka (svezi ili 1kasika
suvi)
so, biber (po ukusu)
brasna (za povezivanje 10kasika
smese)
ulje za przenje kroketa

12

13

14

15

16 Pizene krokete vaditi na papirnu servietu da se
ocede od viska masnoce.

Napomena:

Sluziti uz neko meso ili sir i sl.