

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 kroketе i prziti u ulju dok ne dobiju zlatnu
boju.

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

Napomena:

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