



## Крокети со ориз и сирење

Брз и лесен рецепт за крокети кои може да ги подготвите од преостанатиот сварен ориз. Одлично мезе или прилог со ручекот.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

#### За КРОКЕТИ ќе ви треба:

- 250 грама ориз
- 750 мл вода
- 150 грама сирење
- 1 јајце
- сол и бибер

#### За ПОХУВАЊЕ ќе ви треба:

- 1 јајце
- 200 грама лебни трошки
- Масло за пржење

### Чекор 1

Најпрво ставете го оризот да се вари во зовриена вода, на средна температура.

Мешајте повремено за да се зготви рамномерно. Кога ќе испари водата и ќе се свари оризот, оставете го да се олади.

Издробете го или изрендајте го сирењето.

Додадете го во изладениот ориз, зачинете со сол и бибер, па додадете го јајцето и убаво измешајте да се соедини.

### Чекор 2

Од смесата направете кофтенца или стапчиња. Изматете го јајцето.

Секое кофтенце потопете го во изматеното јајце, извалкајте го во презла и пржете го во загреано масло од двете страни, додека да зарумени.

Редете ги на салфета да се исцеди маснотијата.

Ако немате презла, крокетите може да се похуваат и со нишесте.

### Чекор 3

Сервирајте ги како мезе со салата, или како прилог на ручекот.



### Совет

Доколку сакате во смесата од ориз и сирење може да не ставите јајце, а може да додадете и зачини по желба.

### Користени производи:



Делициа Вок Тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)