

# Riblji kroketi iz Senegala

## Za 2 osobe

500 g fileta oslića  
½ dl mleka  
2 jaja  
1 kriška hleba  
100 g bundeve  
2 čena belog luka  
so i biber  
½ kašičice tucane sudžuk paprike  
1 kašika seckanog peršunovog lista  
brašno za paniranje  
ulje za prženje

## Umak

1 glavica crnog luka  
100 g majoneza  
1 kašičica rena

## Način pripreme

1. Umutiti jaja, mleko i po ½ kašičice soli, bibera i sudžuk paprike.
2. U blenderu usitniti hleb i filete ribe. Zatim u blender dodati peršunov list i 3 kašike umućene smese od jaja, mleka i začina. Dodati i beli luk, pa blenderom napraviti kompaktnu masu.
3. Dobijenu masu izvaditi u činiju, pa joj dodati rendanu bundevu te je začiniti sa po jednom kašičicom soli i bibera. Zatim sve rukom umesati u kompaktnu masu. Prekriti je prijanjajućom folijom, te je staviti u frižider da se stegne na 15 minuta.
4. Formirati krokete i uvaljati u brašno, pa u preostalu masu od jaja, mleka i začina. Krokete pržiti u zagrejanom ulju na srednje jakoj vatri.
5. U manjoj činiji pomešati majonez, ren i sitno iseckanu glavicu luka. Dobijeni umak servirati uz krokete