

Pljeskavice od spanaca



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Masa za pljeskavice:

- **500 g** spanaca
- **1** jaje
- **2 kriške** bajatog hleba
- **1-2** cenabelog luka
- **prstohvat** peršunovog lista
- **0,3** dlulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1. kašičica** mlevenog bibera
- **1/2 kašičica** mlevene suve paprike

Pohovanje:

- **100 g** brašna
- **2** jajeta
- **100 g** prezli
- **2-3** dlulja

Priprema

Oprati i obariti spanac u vodi, u koju se doda 1-2 kašičice sirceta, radi ocuvanja zelene boje. Ocediti ga u cediljci, a i dodatno rukama, da ne ostane previše vlažan, zbog prženja, pa ga iseckati.

Bajat hleb natopiti par minuta u toploj vodi, dobro ga ocediti i izmrviti u posudu sa spanacem.

Dodati jaje, ulje, kroz presu protisnut beli luk, seckan peršunov list, so, suvi biljni zacin, biber i mlevenu sušenu papriku (za pikantan ukus može se staviti ljuta paprika). Sve sastojke dobro izmešati rukama.

Od mase oblikovati manje pljeskavice (ako su velike, teže je za pohovanje, jer se razlome, pa poprime višak masnoce) i valjati ih u brašno.

Umutiti jaja i malo posoliti, pa pobrašnjene pljeskavice provuci kroz jaja i obilno valjati u prezle.

Pržiti ih u zagrejanom ulju sa jedne strane da lepo porumene, pa pažljivo okrenuti na drugu stranu da se ne probije pokorica, zbog prodiranja masnoce – tako neće upiti ulje.

Poslužiti toplo, uz dodatak majoneza, pavlake, kajmaka ili sira uz peceno meso.

Savet