

Šnicle od krompira i tikvice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** krompira
- **1 manja** tikvica
- **1 glavica** crnog luka
- **1** jaje
- **1 kašika** brašna
- **po potrebi** ulje
- **1 kašičica** soli

Priprema

Krompir ocistiti i narendati. Tikvicu takođe ocistiti i narendati pa povrce posoliti i ostaviti petnaestak minuta. Ocediti vodu koju je pustilo povrce pa dodati sitno isecen crni luk. Posoliti, dodati brašno, jaje i malo ulja, masu ujediniti rukama. Nauljiti tepsiju. Nauljenim rukama praviti pljeskavice i reati u tepsiju. Peci u rerni zagrejanoj na 160 stepeni dok ne porumene.

Savet