Pljeskavice od sociva sa crvenim krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za pljeskavice:

- **250 g**sociva
- **1 srednji**crni luk
- **2**jajeta
- **8 kašika**griza
- **3 kašike**susama
- **1 kašicica**suvog majorana
- so
- biber

Za crveni krompir:

- **1 kg**krompira
- **2**lista lovora
- **4 kašike**ulja
- **2 kašicice**aleve paprike
- so
- sirce

Priprema

Socivo skuvati i zgnjeciti, susam popržiti u suvom tiganju, crni luk sitno iseci i popržiti na ulju. U socivo umešati luk, susam, jaja, griz i zacine, oblikovati 6 komada pljeskavica poredati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni 15-20 minuta okrenuti i vratiti na još 10-15 minuta.

Krompir iseci na kocke i skuvat sa lovorovim listom zgnjeciti al ne sasvim ostaviti komade. U vrelo ulje staviti alevu papriku i umešati krompir so i sirce po ukusu.

Savet