

Pljeske od krompira i luka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** krompira
- **2** glavice crnog luka
- so
- biber
- **1** kesica praška za pecivo
- **4** kašike brašna
- **2** kašike jutog ajvara
- **200** g suvog mesa
- **200** g kackavalja

Priprema

Krompir, crni luk, suvo meso i kackavalj narendati i pomešati sa ajvarom, solju, biberom, brašnom, praškom za pecivo. Ostaviti 10 minuta pa praviti pljeske i peci u rerni 10 minuta na 200 C.

Savet