

Pljeskavice od starog hleba uz namaz od šargarepe



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za pljeskavice:

- **250 g** hleba
- **5** jaja
- **1 glavica** crnog luka
- **200 ml** mleka
- **1/2 kašičice** peršuna
- **po potrebi** prezle
- **50 g** šunke

Za namaz od šargarepe:

- **3** šargarepe
- **250 g** feta sira
- **50 g** majoneza
- **1/2 kašičice** peršuna
- **po potrebi** so

Priprema

Hleb iseci na kockice i staviti u ciniju. Umutiti jaje i mleko pa preliti hleb. Posuti peršunom, pa ostaviti 15 minuta da odstoji. Umesiti. U tiganju upržiti sitno iseckan crni luk. Dodati seckanu šunku, pa promešati. Umutiti 4 jajeta, posoliti ih, pa preliti luk i šunku. Promešati jednom da se napravi meka kajgana, pa skloniti sa vatre. Dodati kajganu u natopljen hleb pa sve umesiti. Vlažnim rukama oblikovati pljeskavice, uvaljati ih u prezle, pa pržiti na vreloj ulju. Služiti uz namaz od šargarepe.

Šargarepu narendati, sir izgnjeciti, pa sjediniti. Dodati majonez, so i peršun pa masu lepo ujediniti.

Savet