Pljeskavice od tikvica i krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**tikvica
- **700 g**krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **malo**peršunovog lišca
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**bibera
- **500 g**brašna
- **1**jaje

Priprema

Tikvice ocistiti i narendati, posoliti i ostaviti da stoji petnaest minuta. Krompir, takoe, narendati, posoliti i ostaviti da stoji kao i tikvice. Sitno iseckati crni luk i malo peršunovog lišca. Zatim dobro ocediti tikvice i krompir, dodati crni luk, peršun, jaje i zacine. Zagustiti sa brašnom, tako da smesa može da se oblikuje. Pljeskavice možete pržiti u vrelom ulju na ringli ili, jednostavnije, namastiti pleh od rerne, zagrejati, pa složiti pljeskavice i peci u rerni petnaestak minuta sa jedne, pa okrenuti i peci isto i sa druge strane.

Savet