

Krompir palacinke sa pecurkama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** krompira
- **1 glavic** acrnog luka
- **1** sveža šargarepa
- **2 kašike** brašna
- **1 struk** zelenog (mladog) luka
- pecurke iz tegle
- **po ukusu** soli, bibera i belog luka

Priprema

Izrendati krompir, šargarepu i luk. Zatim sitno iseckati zeleni (mladi) luk, pa dodati u izrendano povrće.

Dodati i sitno iseckane pecurke i brašno. Sve sjedinjeno povrće pažljivo izmešati. Po ukusu dodati soli, bibera i belog luka.

Vaditi kašikom smesu i oblikovati rukama. Palacinke pržiti na ugrejanom maslinovom ulju, sve dok nepostanu zlatno-braon boje, naravno na umerenoj vatri.

Kada su palacinke pržene, stavljati ih na papirnu rolnu, kako bi se ocedile od ulja. Položiti ih u tanjir i dodati ostatak iseckanih pecuraka.

Savet

Za ovu priliku ja sam koristila peurke iz tegle, jer su ve gotove za upotrebu i kisele. Prijatno!