

Pljeskavice u umaku od povrca



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za pljeskavice:

- **250 g** faširanog mesa
- **1/2** glavice crvenog luka
- **1** manja šargarepa
- **2** cenabijelog luka
- **po želji** sol
- začini po želji (suvi biljni začini, biber)
- **1** jaje
- prezla

Za umak:

- **1** vrećica zamrznutog povrća po želji
- voda
- **malo** brašna
- začini po želji

Priprema

Za pljeskavice: Sitno izrezati ili samljeti luk, šargarepu i bijeli luk. Dodati meso, jaje, začine po želji i prezlu. Izmješati smjesu dovoljno tvrdu da se mogu oblikovati pljeskavice. Ispeci.

Skuhati povrće i ocijediti. Staviti u tavu, malo prepržiti na ulju, te zaliti vodom. Kada voda prokuha dodati malo brašna koje ste razmutiti u malo vode. Kuhati dok se ne zgusne i začiniti po želji. Pljeskavice posložiti u umaku

od povrca.

Savet

Povre zalijte vodom u ovisnosti koliko umaka želite.