

Grašak i mini pljeskavice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za pljeskavice:

- **300 g** mlevenog mesa
- **2 dl** kisele vode
- **3 kašike** brašna ili prezli
- **3 kašike** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1 manja glavica** crnog luka

Za grašak:

- **200-300 g** graška
- **1** veća šargarepa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 dl** paradajz soka
- **1 kašika** brašna
- **maloslatke** začinske paprike

Priprema

Sve sastojke za pljeskavice pomešajte i ostavite u frižider da odstoji 1 h.

Za to vreme spremite grašak. Prvo propržiti seckan luk i šargarepu, pa dodati grašak i paradajz sok i krckati nekoliko minuta. Zatim dodati malo vruće vode, začiniti i nastaviti kuvanjem na srednjoj temperaturi, dok

povrce ne omekša. Na kraju razmutiti kašiku brašna sa paprikom u malo hladne vode i dodati grašku. Krckati još 2-3 minuta.

Smesu za pljeskavice izvaditi iz frižidera i pržiti ih dok ne porumene.

Savet

Uživajte :-)