

Pljeskavice od tikvica (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4** tikvice
- **2-3** jajeta
- **5-6 kašika** brašna
- **2-3** cenabelog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** peršuna
- **po potrebi** ulje

Priprema

Oprane i oljuštene tikvice izrendati, posoliti i staviti u cediljku da puste vodu. Dobro isceenim tikvicama dodati jaja, sitno izrendan beli luk, peršunov list i brašno. Smesu vaditi kašikom i oblikovati pljeskavice na zagrejanom ulju, dok ne porumeni sa one strane. Vaditi u posudu obloženu salvetom da upije višak masnoce.

Savet

Recept je brz i jednostavan a pljeskavice su jako ukusne! Služiti ih tople ili hladne, moja erkica ih obožava i naradije ih jede uz jogurt :)