

## ***Pljeskavice od krompira***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** veka krompira
- **3-4 kašike** brašna
- **3 kašike** semenki (suncokret, bundeva, lan)
- **1 kašicica** peršuna
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** kari zacina
- ulje za prženje

### **Priprema**

U slanoj vodi skuvati oljušten i sitno isecen krompir.

Iscediti vodu ali ne skroz, napraviti pire. Dodati zacine, semenke i brašno i sve dobro promešati.

Mokrim rukama praviti pljeskavice i pržiti u dubokom vrelom ulju, dok ne porumene sa obe strane. Stavljati ih na ubrus da upiju višak ulja.

### **Savet**