

Pilece pljeskavice (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pljeskavice:

- **16 komada** pilecih cevapa
- **2 glavice** crvenog luka
- **1** jaje
- **1 kašika** brašna
- **3-4 kašike** prezli
- **1 šoljica** mineralne vode
- **po potrebi** suhog zacina
- **1 kašičica** origana
- **1 kašičica** suhog bosiljka
- **1/2 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** kari zacina
- **1/3 kašičice** sode bikarbone

Za pohovanje:

- **1** jaje
- **1 kašika** brašna
- **po potrebi** prezle

Priprema

Luk sitno isjeckati, dodati jaje i odmrznute cevape pa izmiješati rukom kako bi se cevapi sjedinili sa lukom. Dodati sve navedene sastojke, pa dobro pomiješati sve zajedno. Ako je smjesa rijetka dodati još malo prezle. Treba biti tolike gustine kako se mogu oblikovati pljeskavice. Ja sam koristila kašiku za sladoled pa vadila

pljeskavice i oblikovala ih.

Umutiti jaje i brašno pa oblikovane pljeskavice utopiti u tu smjesu, zatim u prezlu. Pržiti na zagrijanom ulju dok ne porumene.

Savet

Brze, a veoma ukusne pljeskavice. Neete se pokajati ako ih budete pravili... :-)