

## Pljeskavice od pasulja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** pasulja
- **1** glavica crnog luka
- **80 g** maslaca
- **3 kašike** brašna
- **1 dl** mleka
- **1 vez** peršuna
- **1** jaje
- prezle
- so
- biber

### Priprema

Pasulj skuvati pa mikserom ili u blenderu isitniti da se dobije kaša. Crni luk sitno iseckati i propržiti na ulju. U njega umešati kašiku brašna pazeci da se ne stvore grudvice. Zaliti mlekom i dalje mešati da se ne zgusne. Dodati pasulj, naseckani peršun, jaje, preostalo brašno, te posoliti i pobiberiti. Mešati tako da se dobije cvrsta smesa od koje se mogu praviti pljeskavice. Oblikovati ih i uvaljati u prezle sa obe strane. Nakon prženja odlagati ih na papirni ubrus zbog viška masnoce.

### Savet