Pljeskavice od povrca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**srednje tikvice
- **3**šargarepe
- **1 prstohvat** soli
- **po ukusu**bibera
- **4 kašike**kukuruznog brašna
- **po potrebi**prezli
- **1**jaje
- **po potrebi**ulje za prženje

Priprema

Pocnite sa rendanjem povrca. Stavite narendane tikvice i šargarepu u cistu krpu, pospite 1 kašicicom soli i ostaviti iznad sudopere oko 10 minuta. Posle toga istisnite što više tecnosti od povrca. Ovo je presudan korak da vaše pljeskavice od povrca ne budu gnjecave. Dodajte ostale sastojke i sve lepo sjedinite. Oblikujete pljeskavice pa ih malo pritisnite prstima i poreajte na papir za pecenje. Zagrejte dobro ulje, zatim stavljajte pljeskavice, ostavljajuci malo prostora izmeu svake i pržite ih sa svake strane dok ne dobiju zlatnu boju. Na kraju ih stavite na kuhinjski papir kako bi se apsorbovala suvišna masnoca. Poslužite ih sa jogurt salatom ili salatom koju preferirate.

Savet