

Pljeskavice za svaciji ukus



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Smesa za pljeskavice:

- **2** vecetikvice
- **500** gmlevenog mesa (svinjsko ili junece)
- **2** dlkisele vode
- **4** kašikebrašna
- **1**prašak za pecivo
- **1** dlulja
- **po ukusuzacini** (so, biber, vegeta, vlašac...)
- **1**jaje

Priprema

U vecu posudu umutiti jaje sa kiselom vodom. Dodati meso, rendane tikvice, brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i staviti zacine po ukusu. Ja stavim po jednu kašicicu soli, vegete i malo bibera. Napraviti smesu kao da nije ni suvise retka ni previše gusta. Kolicinu kisele vode možete dodati ukoliko je smesa i suviše gusta. Ostaviti sat vremena da odstoji pokriveno krpom.

Zagrejati ulje u tiganju i kašikom prethodno umucenom u mlakoj vodi vaditi smesu i spustati u vrelo ulje. Pre svakog uzimanja smese umakati kašiku u mlaku vodu.

Pržiti na umerenoj vatri dok ne porumeni sa jedne strane, pa okrenuti isto tako i sa druge.

Savet

Ove pljeskavice služiti uz krompir pire i povre po ukusu, veoma su ukusne i PRIJATNO!