

## Pljeskavice od krompira (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1/2 kg** gocišćenog krompira
- **100 g** šunke
- **100 g** kackavalja
- **50 g** griza
- **1** jaje
- **1/2** supene kašike peršuna
- **1 mala kašica** belog luka, u prahu
- **3 male kašice** mlevene, crvene paprike (aleva paprika)
- suvi biljni zacin

### Priprema

Krompir staviti da se kuva, zajedno sa ljuskom. Skuvan krompir ohladiti, oljuštiti, iseckati i izgnjeciti viljuškom.

Kackavalj i šunku sitno iseckati, a tako?e i peršun. U dublju posudu staviti izgnjecen krompir, jaje, griz, iseckani kackavalj, šunku i peršun. Na kraju dodati zacine.

Rukom umesiti smesu, i izruciti na pobrašnjen sto. Napraviti valjak, uz dodavanje brašna. Valjak isecite na krugove, srednje debljine. Svaki krug, pomocu brašna, malo raspljeskati rukom i pržiti u dubljem, vrelom ulju, dok ne poprime lepu, rumenu boju. Poslužiti uz salatu, po vašem izboru.

### Savet