

## **Pljeskavice od krompira (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kgocišcenog krompira**
- **100 gšunke**
- **100 gkackavalja**
- **50 ggriza**
- **1jaje**
- **1/2 supene kašikeperšuna**
- **1 mala kašicicabelog luka, u prahu**
- **3 male kašicicemlevene, 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 takoe 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 pobršnjen 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**