Šnicle od krompira i tikvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**krompira
- **1 manja**tikvica
- **1 glavica**crnog luka
- **1**jaje
- **1 kašika**brašna
- **po potrebi**ulje
- **1 kašicica**soli

Priprema

Krompir ocistiti i narendati. Tikvicu takoe ocistiti i narendati pa povrce posoliti i ostaviti petnaestak minuta. Ocediti vodu koju je pustilo povrce pa dodati sitno isecen crni luk. Posoliti, dodati brašno, jaje i malo ulja, masu ujediniti rukama. Nauljiti tepsiju. Nauljenim rukama praviti pljeskavice i reati u tepsiju. Peci u rerni zagrejanoj na 160 stepeni dok ne porumene.

Savet