

Pljeskavice od krompira sa prilogom od kupusa



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za pljeskavice:

- **1 kg**krompira
- **1**jaje
- **3-4 kašike**brašna
- so
- biber

Za prilog:

- **1 manji**kupus
- **3**šargarepe
- **2 koren**aperšuna
- **1**poriluk (praziluk)
- **1**povrta kocka
- **180 ml**kisele pavlake
- so
- biber

Priprema

Krompir sitno narendati ocediti dodati jaje, brašno, so, biber dobro izmešati oblikovati 6 kom pljeskavica. Poredati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni 15-20 minuta zatim okrenuti i peci još 15-20 minuta.

Kupus i šargerepe iseci na trake, koren peršuna na kocke, poriluk na kolutove. Na ulju dinstati povrce preliti sa

5 dl vode dodati povrtnu kocku, kad omekša povrce umešati pavlaku.

Savet