

## **Pljeskavice od krompira (3)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za pljeskavice:**

- **1/2 kg** krompira
- **150 g** stišnjene šunke
- **100 g** tvreg sira
- **1** ljutu feferonku
- **1** jaje
- **1** prašak za pecivo
- **1 mala glavica** crnog luka
- **2** češnjabelog luka
- **1 kašičica** majorana
- **1 kašičica** bibera
- **50 g** prezli
- biozacin
- ulje

### **Priprema**

Krompir skuvati, ohladiti i izrendati, na krupnoj strani rendeta. Šunku, sir, crni i beli luk što sitnije iseckati.

U dublju ciniju staviti izrendani krompir, iseckanu šunku, sir, crni luk, beli luk i iseckanu ljutu papricicu. Dodati jaje, prašak za pecivo, majoran, biber i prezle. Kolicinu biozacina dodati po želji. Umesiti smesu, da mogu da se prave pljeskavice.

Vlažnim rukama praviti pljeskavice i pržiti ih u zagrejanom ulju, dok ne dobiju lepu, rumenu boju. Pržene pljeskavice vaditi rešetkastom kašikom i stavljati ih na papirnu salvetu, da bi salveta upila višak masnoce.

Pljeskavice od krompira možete da poslužite uz svaku vrstu mesa.

## **Savet**