

Pljeskavice od krompira (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za pljeskavice:

- **1/2 kgkrompira**
- **150 gstišnjene šunke**
- **100 gtvreg sira**
- **1ljutu feferonku**
- **1jaje**
- **1prašak za pecivo**
- **1 mala glavicacrнog luka**
- **2 cešnjabelog luka**
- **1 kašicicamajorana**
- **1 kašicicabibera**
- **50 grezli**
- 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 masnoće.

Pljeskavice od krompira možete da poslužite uz svaku vrstu mesa.

Savet