

Riblje pljeskavice (2)



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za pljeskavice:

- **700 goslica**
- **1jaje**
- **1 kašik**brašno
- **1 glavica**crnog luka
- **biber**
- **1 kašicica**zacina
- **2 češnj**abelog luka
- **300 ml**ulja
- **so**
- **1sveža** paprika

Priprema

Ribu skuvajte tako da je mozete odvojiti od kosti. A u drugi sud umutite jedno jaje, dodajte iseckan crni i, beo luk i svežu papriku takoe sitno iseckanu. Skuvanu ribu odvojite od kosti pažljivo odstranite sve iglice i sameljite na blenderu. Sipajte u sud sa seckanim povrćem. Dodajte kašiku brašna i sve dobro promešajte. Posolite i pobiberite. Dobro izmesite rukom i oblikujte pljeskavice. Pržite ih na vrelom ulju.

Savet