

Pljeskavice od povrca i sira



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za pljeskavice:

- 2sveže paprike (crvena i bela)
- **150 g**sira
- 1šargarepa
- **40 g**kackavalja
- 2jajeta
- 2kuvana krompira
- **po ukusu**ulje, so, zacini

Priprema

U dublji sud umutimo jaja. Dodamo krupno narendan krompir i kackavalj. Dodamo sir i sitno narendanu šargarepu. Paprike isecemo na sitnije kocke i dodamo smeši. Sve dobro posolimo, stavimo zacin, pobiberimo i dobro izmešamo. Rukama pravimo pljeskavice i pržimo na zagrejanom ulju. Ispržene pljeskavice stavimo na tanjir obložen papirnatim salvetama, da upiju višak masnoce.

Savet

Može da posluži kao veera, dodruak ili dopuna ruku.