

Pohovano povrce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tikvica
- **2** strukaperja mladog crnog luka
- **1** stabljikapraziluka
- **1** šargarepa
- **2** jajeta
- **100 g** belog brašna
- **50-100 g** crnog brašna
- **1/2** kesice prašak za pecivo
- **1-2** kašičice soli
- **1** dlulja
- **1** prstohvat mlevenog bibera

Priprema

Izrendati na krupno tikvicu i šargarepu. Iseckati sitno perje belog luka, stabljiku (bez korena) praziluka. Dodati so i biber. U drugoj posudi izmutiti jaja, dodati brašno i prašak za pecivo, pa dobro izmešati da ne bude grudvica, u jako gusto, dosta gušće od palacinki. Dodati povrce iz druge posude, pa dobro izmešati. Povrce, tj. tikvica ce pustiti vodu, pa ce se testo razblažiti.

Ugrejati ulje u tiganju, pa kašikom sipati kao za ustipke i peci na jacoj temperaturi sa obe strane.

Savet

Vaditi na ubrus da upije visak masno?e.