

Pljeskavice sa tikvicama i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je :

- 1veca tikvica
- 1 glavica crnog luka
- 3 cešnjabelog luka
- 4 kašikaprezli
- 1jaje
- 1 kesicapraška za pecivo
- 150 gsira
- 2 kašicicealeve paprike
- 5 kašikaulja
- biozacin
- biber
- so

Priprema

Tikvicu oljuštiti i izrendati na krupnoj strani rendeta. Posoliti sa jednom, malom, kašicisom soli, promešati i ostaviti, da tikvica otpusti vodu. Posle 10-ak minuta, rukom, iscediti tikvicu.

U dublju posudu staviti isceenu tikvicu, pa dodati sitno iseckani crni i beli luk, jaje, pecivo, prezle ulje, sitno izmrvljeni sir, alevu papriku, biber i biozacin (paziti ako je sir slan, da se ne presoli).

Viljuškom sve sjediniti. Masa treba da bude malo mekša, zato što se uzima kašikom. Naime, zagrejati ulje, pa kašikom (prethodno se umoci u ulje) se zahvati pripremljena masa i stavi u ulje. Malo se kašikom pritisne, formirajući pljeskavice.

Pržiti dok jedna strana porumeni, pa pažljivo (velikom rešetkastom kašikom) okrenuti na drugu stranu. Da vas ne buni što su mekane dok se preokrecu, kada se i druga strana isprži one ocvrstu.

Vaditi ih na kuhinjski papir, da papir upije višak masnoće. Poslužiti uz salatu, sa mladim krompiricima.

Savet