

Pljeskavice od tikvica i krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** tikvica
- **700 g** krompira
- **1** glavica crnog luka
- **malo** peršunovog lišća
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** bibera
- **500 g** brašna
- **1** jaje

Priprema

Tikvice ocistiti i narendati, posoliti i ostaviti da stoji petnaest minuta. Krompir, takoe, narendati, posoliti i ostaviti da stoji kao i tikvice. Sitno iseckati crni luk i malo peršunovog lišća. Zatim dobro ocediti tikvice i krompir, dodati crni luk, peršun, jaje i zacine. Zagustiti sa brašnom, tako da smesa može da se oblikuje. Pljeskavice možete pržiti u vrelom ulju na ringli ili, jednostavnije, namastiti pleh od rerne, zagrejati, pa složiti pljeskavice i peci u rerni petnaestak minuta sa jedne, pa okrenuti i peci isto i sa druge strane.

Savet