

# **Pljeskavice od krompira sa sosom od tikvica**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## **Sastojci**

### **Za pljeskavice od krompira:**

- **2 velika krompira**
- **100 ml mleka**
- **150 g brašna**
- **1 jaje**
- **maloulja, soli, bibera**

### **Za sos od tikvica:**

- **1 tikvica**
- **100 g slanine**
- **1 struk praziluka**
- **1 pavlaka**
- **malosoli, bibera**

## **Priprema**

Krompir skuvati u ljušci, oljuštiti i izrendati. Umutiti jaja sa mlekom, so, biber, ulje, krompir i brašno. Dobro izmešati smesu. Kašikom stavljati smesu u vrelo ulje i formirati pljeskavice. Na ulju propržiti praziluk isecen na trake, tikvicu i slaninu isecene na kockice. Posoliti i pobiberiti. Skloniti sa vatre i umešati pavlaku.

## **Savet**