

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
- malo ulja, soli, bibera

Za sos od tikvica:

- 1 tikvica
- 100 g slanine
- 1 struk praziluka
- 1 pavlaka
- malo soli, bibera

Priprema

Krompir skuvati u ljusci, 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