

Mini pljeskavice od krompira



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 osrednjih**krompira
- 2jaja
- prezle
- kukuruzno brašno
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- suvi peršun
- crni luk u prahu
- ljuti ajvar

Priprema

Oljuštiti krompir, izrendati ga, ocediti višak vode, zatim dodavati zacine po ukusu. Dodati jaja, malo ljutog ajvara (ako volite ljuto, naravno) prezle i kukuruzno brašno, dok masa ne bude kompaktna.

U tiganj staviti ulje, ostaviti da se dobro zagreje, smesu vaditi kašikom i oblikovati u tiganju velicine mini pljeskavice. Ako volite hrskavo, stanjite ih, a ako volite mekšu varijantu, nemojte ih mnogo tanjiti. Pržiti dok fino ne porumene. Prijatno!

Savet

Slagati ih na salvetu, kako bi pokupila višak ulja.