

Pljeskavice od pecuraka i restovani krompir



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pljeskavice:

- **1 kg** šampinjona
- **200 g** brašna
- **150 g** prezli
- **100 g** ovsenih pahuljica
- **1** jaje
- **1 dl** mleka
- **1** tikvica
- **1** crni luk

Resotvani krompir:

- **1 kg** krompira
- **2** kašike aleve paprike
- **2** cenabelog luka

Priprema

Šampinjone ocistimo i iseckamo na kockice. Tikvice ocistimo, iseckamo i ostavimo malo da puste vodu.

Umetimo jaje pa pomešamo sa brašnom, prezlama, mlekom i ovsenim pahuljicama.

Iseckamo crni luk pa ga stavimo da se proprži, dosamo pecurke i tikvicu i prodinstamo 5 minuta. Kada smo prodinstali pomešamo sa smesom od brašna. Oblikujemo pleskavice i pržimo ih na ulju.

Krompir ocistimo i stavimo da se skuva. Kada se skuva iseckamo ga na kockice.

Beli luk stavimo da se proprži malo na ulju sa alevom paprikom. Kada je gotovo pomešamo sa krompirom dobro i serviramo.

Savet

:-)