Bele pljeskavice

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2,5 dl)**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašika**perca mladog crnog luka
- **1 kašicica**lista korijandera
- **po ukusu** soli i bibera
- **malo**kukuruznog griza

Za umak:

- **nekoliko kašika**posnog majoneza
- **nekoliko kašika**kecapa
- **1 kašicica**senfa

Priprema

Na maslinovom ulju upržiti sitno, sitno seckan crni luk, pa dodati opran pirinac i naliti povrtni bujon, pa kuvati dok pirinac ne omekša. Pred kraj zaciniti po ukusu belim lukom u prahu, solju i biberom, i dodati perca mladog crnog luka. Vlažnim rukama oblikovati pljeskavice, uvaljati u kukuruzni griz i pržiti u zagrejanom ulju, da postanu fino hrskave, ali da ostanu "bele". Za umak pomešati nekoliko kašika majoneza, kecapa i senfa. Poslužiti uz bele pljeskavice i krišku limuna, odlicno osvežava i dodati koji kolut paradajza.

Savet

Može biti kao prilog, ali i samostalno jelo-meni je bila idealna veera...Prijatno!