

## Posne pljeskavice (na vodi)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200** g crvenih sojinih ljuspica
- **2** paracetastarog hleba
- **2** kašike prezli
- **400** g krompira
- **120** g šargarepe
- **100** g crnog luka
- **3** veća cenabelog luka
- **1** kašika alevne paprike
- 1 ljuta papricica
- **1** kesica praška za pecivo
- biber
- suvi biljni zacini
- **1/2** vezice peršuna

### Priprema

Soju i hleb (posebno) potopiti vrućom vodom. Hleb iseći debljine 2 cm. Ostaviti, oko, pola sata, da bi soja nabubrela.

Zatim soju i hleb, dobro, rukom iscediti i staviti u veću vunglu. Krompir i šargarepu ocistiti i izrendati, na krupnoj strani rendeta. Crni i beli luk, kao i peršun, sitno iseckati. Pripremljene sastojke ubaciti u mešavinu hleba i soje. Dodati pecivo, iseckanu ljutu papricicu, biber i suvi biljni zacini (po ukusu). Na kraju dodati alevnu papriku i rukom dobro umesiti smesu, dok se svi sastojci ne sjedine.

Zatim vlažnim rukama praviti pljeskavice, uvaljati ih u prezle i režati u pleh, preko pek papira. Pripremljene pljeskavice staviti u zagrejanu rernu, da se pecu, na 190 stepeni.

Kada donja strana porumeni, okrenuti pljeskavice, pa vratiti da porumeni i druga strana.

Poslužiti uz vrući hleb, senf, paradajz, kecap...

**Savet**