

?uftice od leblebija



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200g** sirovih leblebija
- **2-3 kašike** brašna
- **1/2 kašice** karija u prahu
- so, biber
- **1/4 kašice** mlevenog kima
- **1 glavica** crnog luka
- **3 cena** belog luka
- **1 kašika** seckanog peršuna

Priprema

200 g leblebija potopiti preko noci u vodi ,narednog dana ocediti i samleti u multipraktiku, najsitnije moguće. Dodati 2-3 kašike brašna, so, biber, kari u prahu, kim u prahu, 1 glavicu sitno seckanog crnog luka, 3 cena belog luka, seckani peršun. Vlažnim rukama oblikovati pljeskavice i peci na malo masnoce dok ne dobiju sa obe strane rumenu boju. Služiti uz krišku limuna, svežu salatu ili jogurt...

Savet