

Hrskave pirincane pljeskavice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350** g pirinca
- **2** jajeta
- **4 kašike** brašna
- **1 glavica** crnog luka
- **1 koren** šargarepe
- **2-3** cenabelog luka
- **2 kašike** suvog zacina
- **1 kašicica** crnog mlevenog bibera
- **1** feferona
- **1-1,5** dlulje za prženje

Priprema

Pirinac otrebiti i oprati hladnom vodom. Staviti u dublji lonac, naliti hladnom vodom i kuvati. Pirinac ne treba da se prekuva, ali kad utrostruci kolicinu, može se skloniti sa vatre. Oprati ga hladnom vodom i procediti. Sitno naseckati crni luk, beli luk i feferonu, narendati šargarepu, i dodati u pirinac, Dodati i brašno i jaja i sve lepo drvenom varjacom sjediniti. Na kraju dodati suve zacine i mleveni crni biber. U tiganju zagrejati ulje. Supenom kašikom uzimati pripremljenu smešu i spuštati na vrelom ulju, i rastanjiti viljuškom odozgo kako bi se dobila šnicla, tj pljeskavica. Kad se lepo zapece tj porumeni, pljeskavicu okrenuti s druge strane i isto toliko pržiti.

Savet

Veoma hrskavo, ukusno, pikantno i izdašno..