Pljeskavice od pasulja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pasulja
- **1 glavica**crnog luka
- **80 g**maslaca
- **3 kašike**brašna
- **1 dl**mleka
- **1 veza**peršuna
- **1** jaje
- prezle
- so
- biber

Priprema

Pasulj skuvati pa mikserom ili u blenderu isitniti da se dobije kaša. Crni luk sitno iseckati i propržiti na ulju. U njega umešati kašiku brašna pazeci da se ne stvore grudvice. Zaliti mlekom i dalje mešati da se ne zgusne. Dodati pasulj, naseckani peršun, jaje, preostalo brašno, te posoliti i pobiberiti. Mešati tako da se dobije cvrsta smesa od koje se mogu praviti pljeskavice. Oblikovati ih i uvaljati u prezle sa obe strane. Nakon prženja odlagati ih na papirni ubrus zbog viška masnoce.

Savet