

Pljeskavice sa pasuljem



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** crvenog pasulja
- **1 glavica** crnog luka
- **3 kašike** palente
- **2 kašike** prezle
- **2** lovorov lista
- **malosoli**
- **malobiber**
- **malosuvog** biljnog zacina
- ulje (za prženje)
- **nekoliko** kajzerica

Za prilog:

- **listovi** zelene salate
- **1** ljuta papricica
- **malomajoneza**
- **nekoliko** maslinki

Priprema

Pasulj skuvajte u posoljenoj vodi sa lovorom. Kuvani pasulj procedite i izvadite listove lovora i izgnjecite pasulj gnjecilicom za pire. Dodajte palentu i prezlu, so i biber. Luk isecite na sitno i malo propržite na ulju. Prženi luk pomešajte sa pasuljem. Sve promešajte i pržite na zagrejanom ulju sa obe strane da porumeni. Pržene šnicle izvadite na salvete da upiju višak masnoce. Kajzerice presecite na pola i stavite po jednu ili dve pljeskavice,

dodajte posnog majoneza, maslinku i dekorrišite secenom ljutom papricicom na listu zelene salate... Prijatno Vam bilo.

Savet