

## *Pljeskavice od krompira sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** krompira, srednje velicine
- **1** manji struk praziluka
- **100 g** kackavalja
- **1** jaje
- **3 pune kašike** brašna
- **1 kašicica** belog bibera
- suvi biljni zacin
- ulje za prženje

### **Priprema**

Ovo predjelo sam napravila po receptu iz casopisa Bakina kujna.

Krompir ocistiti, iseci na krugove i skuvati, u posoljenoj vodi. Kuvani krompir procediti, gnjecilicom za pire krompir ga izgnjeciti i ostaviti na stranu, da se ohladi.

Praziluk ocistiti i iseci na, sitne, kockice, a kackavalj krupno izrendati.

U ohla?eni krompir ubaciti jaje i brašno, pa viljuškom, dobro, sjediniti. Zatim dodati iseckani praziluk, izrendani kackavalj, beli biber i biozacin, po ukusu. Varjacom promešati i dobro sjediniti sve sastojke (smesa ostaje lepljiva, ali takva i treba da bude).

U teflonski tiganj sipati ulje (1cm visine) i staviti ga na vatru, da se zagreje (pljeskavice pržiti na srednjoj

temperaturi).

Nauljenim rukama, od napravljene smese, uzimati komadice i oblikovati pljeskavice. Pljeskavice spuštati na zagrejano ulje i pržiti ih, s obe strane, dok blago ne porumene.

Pržene pljeskavice vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti ih tople, uz kiselu pavlaku i dodatke po ukusu.

## **Savet**