

Pljeskavice od šampinjona



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šampinjona
- **1 veka** **glavic**acrnog luka
- **2** **cen**abelog luka
- **2**veca krompira
- **1**jaje
- **2 kašike**sitno seckanog peršunovog lišća
- **po potrebi**so
- **po potrebi**suvi biljni začini
- **po potrebi** brašno
- **po potrebi**prezle

Priprema

Šampinjone oljuštiti, iseckati na sitne komadice. Crni i beli luk iseckati što sitnije pa ga izdinstati na malo ulja. Krompir oljuštiti, izrendati sitno na trenici. U izdinstan luk dodati pecurke i dinstati dok ne ostanu bez tecnosti. Dodati rendan krompir, so, začini, peršunov list i još sve kratko dinstati da sva tecnost ispari.

Ostaviti da se prohladi pa dodati jaje i po potrebi malo brašna i prezla, toliko da se mogu oblikovati pljeskavice. Svaku pljeskavicu formirati na tanjiricu sa prezlama, malo otresti prezle i pržiti ih u tiganju na ulju na srednjoj temperaturi. Pržene stavljati na papirnate ubruse. Red pljeskavica, red ubrusa. Tako ubrusi pokupe svu masnocu. Pljeskavice servirati uz neki umak po svom izboru, uz krompir pire ili pomfrit.

Savet