

Pljeskavice sa tikvicama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** grendanih tikvica
- **30** gparmezana
- **60** govsenih pahuljica
- **100** mlsupe
- **1 komad** mladog luka
- 1 jaje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **1 cen** belog luka
- **malomiro**?ije ako volite

i još:

- **2-3 kašike** intergralnog brašna

Za prženje:

- **maloulja**

Priprema

Prvo tikvice narendati sitno, posoliti, staviti u cediljku i ostaviti oko pola sata da se cede. Ovsene pahuljice staviti u zdelicu i preliti sa vrelom supom (ili vrelom vodom u koju ste stavili zacine) i njih ostaviti da odstoje

15 minuta da nabubre. Tikvice još dobroooo ocediti rukama, staviti pahuljice, biber, sitno seckani beli luk, seckani mladi luk, jaje, sir, proveriti treba li još dosoliti i sve promešati. Ako volite mirošiju naseckajte malo. U tanjir staviti 2-3 kašike integralnog brašna, kašikom vaditi smesu, uvaljati u brašno i rukama spljoštiti. U teflon tavi na malo ulja pržiti pljeskavice na laganoj vatri, sa jedne i druge strane. Važno je da temperatura nije visoka, da se lepo mogu ispržiti. Ovo možete peci i u rerni, je više volim peci na malo ulja, ukusnije su mi. :)

Savet