

Fišburgeri



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4veca krompira
- 1 konzervatunjevine
- 1 glavica crnog luka
- 3jaja
- 4- 5 kašikaprezle
- po ukususoli
- po ukusubibera
- po potrebiulja

Priprema

Krompir obariti, pa ga izgnjeciti kao za pire. Tunjevinu ocediti od viška ulja, a luk sitno iseckati, pa sve dodati izgnjecenom krompiru. Na kraju dodati jaja i prezle, pa sve lepo izmešati da se dobije kompaktna masa.

Posoliti i pobiberiti po ukusu. Praviti manje loptice, pa svaku rukom istanjiti na željenu velicinu.

Uvaljati svaku pljeskavicu u prezle i pržiti u zagrejanom ulju. Zatim ih odlagati na papirni ubrus da se ocede od viška masti.

Savet