

Pljeskavice od kinoe i povrca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (200 g)**kinoe
- **2 iste šolje**povrtne supe
- **250 g**smrznutog povrca (zlatna mešavina)
- **1**manje jaje
- **150 do 200 g**mekog brašna
- **1 kašika**soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **po potrebi**ulja za prženje
- **100 ml**preliva sa renom
- **po želji i ukusu**cezar salatanog preliva

Priprema

U šerpu staviti 3 šolje vode, dodati 1 ravnu kašičicu soli i kada voda prokljuca, dodati smrznuto povrce. Kuvati polupoklopljeno dok povrce ne omekša, pa ga procediti, a vodu ostaviti. Kinou staviti u cediljku i oprati pod mlazom hladne vode. U šerpu staviti kinou, 2 šolje vode u kojoj je kuvano povrce, 1 ravnu kašičicu soli i ostaviti da prokljuca. Potom smanjiti temperaturu i pustiti da se kinoa kuva 15 minuta, polupokrivena poklopcem. Zatim je skloniti sa šporeta, poklopiti i ostaviti da se malo prohladi. Prohlaženu po potrebi procediti. Umutiti jaje, dodati proceženo povrce i kinou, biber i uz postepeno dodavanje brašna umešati smesu za pljeskavice. Uvršnom kašikom vaditi smesu, valjanjem u brašno rukom oblikovati pljeskavice i malo ih zarezati nožem. Zagrejati ulje, pa velikom špatulom uzimati pljeskavice i stavljati ih da se prže sa obe strane dok ne porumene. Vaditi ih na kuhinjski papir da upije višak masnoce. Poslužiti ih sa prelivom od rena i po želji uz još malo cezar preliva.

Savet

Napomena: Uz hrskavost kineo i preliv od rena su prosto fantasti?ne!