

Pljeskavice od soje i krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **1** jaje
- **100 g** feta sira
- **2-3 kašike** brašna
- **3 kašike** sitne soje
- **1 kašika** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 mala glavica** crnog luka
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **malo** aleve paprike slatke ili ljute

Za valjanje:

- **100 g** kukuruzne palente

Priprema

Soju potopite u mlaku vodu, ostaviti da malo odstoji da nabubri, pa ocedite višak vode.

Krompir obarite, izgnjeciti pa dodati soju i ostale sastojke pa lepo sve sjediniti. Ruke malo nauljite i od smese formirati pljeskavice, uvaljajte ih u palentu i pržite u ulju dok ne porumene. Reajte ih na papir da upiju višak

masnoce. Prijatno!

Savet