

Pljeskavice i pire za rucak



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pljeskavice:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1** tikvica
- **1** jaje
- **1** crni luk
- **1** **cen**belog luka
- **2** kašike prezli
- **1** kašičica suvog zacina
- **1/2** kašičice sode bikarbone

Za pire:

- **5** krompira
- **50-100 ml** neutralne pavlake
- **1** kašičica maslaca
- **po** ukusu so

Priprema

Tikvicu izrendati, posoliti i ostavi da pusti tečnost. Rukama ocediti. U činiju staviti mleveno meso, oceenu tikvicu, izrendani crni i beli luk, jaje, prezle, sodu i zaciniti.

Formirati pljeskavice i ispržiti sa obe strane dok lepo ne porumene.

Za pire skuvati krompir u vodi. Kad je krompir kuan, ocediti, dodati neutralnu pavlaku maslac i so. Kratko prokuvati, a zatim izblendati štapnim mikserom.

Savet

Po želji spremiti salatu. Ja sam servirala sa kupus salatom.