

Pljeskavice od spanaca, dinstano povrce i salata od celera



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** graška
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **100 g** šargarepe
- **100 g** spanaca
- so
- **200 g** celera
- **200 g** boranije
- **200 g** tikvice
- **100 g** kukuruza šećerca
- maslinovo ulje

Priprema

Posebno obariti grašak, boraniju, šargarepu i kukuruz šećerac. Crni i beli luk sitno iseckati i sjediniti sa skuvanim i očenim graškom i šećercom. Dodati blanširan, očen i sitno iseckan spanac. Posoliti po ukusu i sve dobro promešati. Rukama vaditi malo smese, oblikovati loptice i staviti na papir za pečenje pa blago pritisnuti. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Na malo maslinovog ulja izdinstati seckane tikvice pa dodati seckanu šargarepu i boraniju, posoliti i skloniti sa šporeta. Celer narendati na krupno rende, posoliti i naprskati sa malo maslinovog ulja. U tanjir servirati pljeskavice, dinstano povrce i salatu.

Savet