

Pljeskavice od ovsenih pahuljica i šargarepe



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** govsenih pahuljica
- **500** grendane šargarepe
- **2** strukamladog luka
- **1 kašik** seckanog peršunovog lista
- **3** jajeta
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **250 ml** mlake vode
- **50** g semenki suncokreta
- **50** grendanog kackavalja
- **1,5** dlulja
- **1 kašica** soli

Priprema

Ovsene pahuljice pomešati sa vodom pa dodati jaja, suvi biljni zacin, sitno seckan mladi luk, peršun i semenke suncokreta. Dobro izmešati i ostaviti da stoji 20 minuta. Dodati šargarepu, kackavalj, so i dobro izmešati. Ulje dobro zagrijati, praviti pljeskavice i pržiti ih dok ne porumene. Služiti ih uz tartar sos ili salatu po želji.

Savet

Dobre su i tople i hladne.