

Pljeskavice od ovsenih pahuljica i šargarepe



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250** govsenih pahuljica
- **500** rendane šargarepe
- **2** strukamladog luka
- **1** kašikaseckanog peršunovog lista
- 3jajeta
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina
- **250 ml**lake vode
- **50** gsemenki suncokreta
- **50** rendanog kackavalja
- **1,5 dl**ulja
- **1** kašicicasoli

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 zagrejati, praviti pljeskavice i pržiti ih dok ne porumene. Služiti ih uz tartar sos ili salatu po želji.

Savet

Dobre su i tople i hladne.