

Slatke pljeskavice sa urdom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gurde** (ili rikota)
- **1 kašika** šecera
- **3 pune kašike** brašna
- **1jaje**
- ulje

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti mladi neslani sir (urda ili rikota), dodati šefer i jaje i dobro, viljuškom, sjediniti. Zatim dodati brašno i promešati da se razbiju grudvice od brašna.

U manji teflonski tiganj sipati ulje, visine 1cm, i staviti ga da se zagreje, na srednjoj temperaturi. Malom kašićicom uzimati deo smese, staviti je na dlan ruke i oblikovati kuglicu. Zatim kuglicu malo pritisnuti da se dobije oblik pljeskavice i staviti je da se prži. Pljeskavice pržiti na umerenoj temperaturi. Kada donja strana porumeni, okrenuti da i druga strana dobije lepu rumenu boju.

Slatke pljeskavice sa urdom poslužiti sa euro-kremom, džemom, pavlakom...

Recept sam videla u casopisu Blic Kujna (autor recepta je Evgeniia Torkhova).

Savet