

## **Pljeskavice od karfiola i krompira**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 manja glavicakarfiola**
- **2-3krompira**
- **1 glavicacrvenog ili crnog luka**
- **2-3 cenabelog luka**
- **2jajeta**
- **50 gkackavalja**
- **po ukusuumbira**
- **po potrebibrašna**
- **1 kašicicapraška za pecivo**
- **po ukusu so**
- **po ukusu mleveni biber**
- **po potrebiulja za prženje**

### **Priprema**

Karfiol operite i sitno iseckajte nožem ili u secku (blenderu) samo pazite da se ne pretvori u kašu. Krompir oljuštite i izrendajte. Luk ocistite i što sitnije iseckajte, beli luk takoe iseckajte. Svo povrce stavite u odgovarajucu posudu, dodajte jaja, izrendan kackavalj i umbir, dodajte brašno i pecivo, posolite i pobiberite. Sve dobro izmešajte da dobijete kompaktnu masu. Uzimajte po punu kašiku smese i stavljajte u predhodno zagrejano ulje da se prži po 2-3 minuta sa obe strane. Kada pljeskavice porumene vadite ih i stavljajte na papirnu salvetu kako bi upila eventualni višak ulja. Poslužite tople pljeskavice sa sezonskom salatom, kiselom pavlakom i sl.

## **Savet**