

Pljeskavice od karfiola i krompira



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** karfiola
- **2-3** krompira
- **1 glavica** crvenog ili crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **2** jajeta
- **50 g** kackavalja
- **po ukusu** ?umbira
- **po potrebi** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni biber
- **po potrebi** ulja 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 tako?e 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 salatou, kiselom pavlakom i sl.

Savet