

Pljeskvice od tune i krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** **vec**akrompira
- **1 konzerv**atunjevine
- **2** **struk**amladog crnog luka
- **1**jaje
- **4 kašike**prezli
- **2 kašike**brašna
- **po ukusu**so i biber

Priprema

Skuvajte krompir i izgnježdite tako da napravite pire. U pire dodajte konzervu tunjevine, sitno seckana mladi crni luk, so i biber, pa sve dobro izmešajte. Zatim, umešajte jaje, 2 kašike prezli i brašno. Od dobijene smese pravite pljeskavice, debljine oko 1 cm, uvaljajte u prezle i pržite na vrelom ulju.

Savet