

## ***Pljeskavice od krompira***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pire krompir

#### **Ostalo:**

- **2** kašikebrašna
- **2** kašikemlevenog lana
- **1** kašicaseckanog peršuna
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** crvene mlevene paprike po ukusu
- **1-2** cenaiseckan beli luk (ili beli luk u prahu)
- **1** manja glavicacrnog luka

#### **Za valjanje:**

- **po potrebi** kukuruzni griz ili prezle

### **Priprema**

U gotovo pire (od prethodnog dana, može i sveže napravljen) dodati sastojke, brašno, lan peršun, suvi zacin, so, biber papriku, beli luk, crni luki kratko umesiti dok se ravnomerno ne rasporedi. Rukom oblikovati pljeskavice uvaljati ih u prezle ili kukuruzni griz. Pržiti na malo ulja, na srednje jakoj vatri, oko 4-5 minuta (na pola pecenja

okrenuti) dok ne dobiju zlatno braon boju. Prijatno!!!!

## **Savet**