

Pljeskavice od spanaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** spanaca
- **200 g** sira
- **1** krompir (kuvan i ispasiran) a može i bez
- **6 kašika** prezle
- **1** jaje
- **1 cen** belog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** biber

Za valjanje:

- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** palente

Priprema

Obariti spanac, ocediti i ostavite da se ohladi. Sitno ga iseckati i dodati sir, krompir, prezle, jaje, sitno seckan beli luk, zacin, biber i so. Sve dobro izmešati. Praviti pljeskavice mokrim rukama pa uvaljati u mešavinu brašna i palente i pržiti na vrelom ulju.

Savet