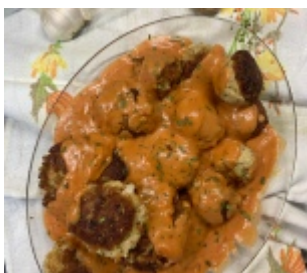


Posne pljeskavice sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** krompira
- **2 konzerve** tunjevine komadi u salamuri
- **1 glavica** crnog luka
- **3 kašike** senfa
- **50 g** prezli
- **1/2** limuna - sok

Priprema

Krompir ocistiti, iseckati na kockice i staviti da skuva. Tunjevinu ocediti od salamure, a luk iseckati sitno. Krompir izgnjeciti, ali da ostanu krupniji delovi, da ne bude skroz ispasiran, dodati luk, tunjevinu, sok od limuna, senf i prezle. Sjediniti dobro i praviti manje debeljuskaste pljeskavice. Ugrejati ulje na tiganju i spusta pljeskavice. Posto su svi sastojci kuvani i gotovi ne treba puno drzati samo da dobije zlatnu boju. Polako okretati posto smesa nema jaja i nece biti cvrsta kao za klasicne pljeskavice.

Savet

Služiti uz paradajz sos. Ja sam pravila i pljeskavice i kao ufte. Prijatno!