

## *Pljeskavice od krompira, sira, šargarepe i paprika*



### **Sastojci**

#### **Priprema mase za pljeskavice:**

- 300 g krompira
- 150 g šargarepe
- 3 sveže crvene paprike
- 150 g sira
- 1 jaje
- 2 kašike peršunovog lista
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica mlevenog bibera
- 1 kašičica suvog biljnog zacina
- po potrebi prezli

#### **Pohovanje pljeskavica:**

- 100 g brašna
- 1 jaje
- 3 kašike prezli
- 1,5–2 dl ulja (za pohovanje)

### **Priprema**

Krompir i šargarepu ošistiti, oprati i staviti da se skuvaju. Kada je kuvano povrće, izvaditi iz tecnosti i ispasirati pasirkom za krompir.

Paprike oprati i ocistiti od semena, pa iseckati na sitne kockice. Sir, ako je u kriškama, izdrobiti viljuškom. Persunov list sitno naseckati.

U pasiran krompir i šargarepu dodati sir, jaje, so, biber i suvi zacina, pa kratko umutiti mikserom. U umucenu

masu dodati seckane paprike i peršunov list i sve izmešati varjacom. Ako je masa mnogo vlažna, dodati prezle po potrebi (meni je bila zadovoljavajuća gustina, nisam morala da dodajem prezle, jer sam dobro ocedila krompir i šargarepu). Zahvatiti 1-2 kašike mase (zavisi kolike pljeskavice želite), rukama oblikovati u pljeskavicu, pa ih uvaljati u brašno.

Zagrijati ulje u šerpi na srednju temperaturu.

U jednoj ciniji umutiti jaje, pa pljeskavice uvaljati u jaje sa svih strana, a u drugoj ciniji valjati ih u prezle.

Tako pripremljene pljeskavice pržiti, prvo sa jedne strane, dok ne porumene, a zatim i sa druge strane.

Vaditi ih rešetkastom kašikom na papirni ubrus, da se ocedi višak masnoće.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.