

## *Pljeskavice sa tikvicama i feta sirom*



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** krompir
- **3** tikvice
- **3** jajeta
- **300 g** feta sira
- **6 kašika** brašna
- **10 listova** listovi nane
- **1/2** kašulje
- **po potrebi** mrvice hljeba
- **po potrebi** so i biber

### **Priprema**

krompir skuhamo u slanoj vodi oko 20 minuta, sklanjamo sa vatre i ostavimo da se ohladi i sitno ga isjeckamo. U posebnoj posudi pomjesamo isjeckani krompir, jaja, luk, feta sir, mrvice hljeba sitno isjeckana nana, i sitni isjeckane tikvice. Smjesa treba da bude kao tijesto da mogu da se oforme loptice. Sa rukom pravimo pljeskavice i od svih strana posipamo sa brašnom. Tavu zagrijemo sa uljem na srednjoj temperaturi. Pljeskavice pržimo od 3 do 5 minuta. Pred da se posluže pljeskavice stavimo na salfete za da upiju nepotrebnu masnocu. Dobar apetit.

### **Savet**