

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** kašikabrašna
- **10** listovalistovi nane
- **1/2** cašeulje
- **po potrebim** rvice hljeba
- **po potrebiso** i biber

Priprema

rompir 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 prizmo od 3 do 5 minuta. Pred da se posluze pljeskavice stavimo na salfete za da upiju nepotrebnu masnoci. Dobar apetit.

Savet