

Pljeskavice od krompira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je

- **200** gocišcenog krompira
- **3-4** kašike ovsenih pahuljica
- **1** kašikasitno iseckanog crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **po ukusu**
- biber
- aleva paprika
- kim
- origano
- **po potrebi** ulje za przenje

Priprema

Krompir skuvati, ali ga odmah nakon toga ocediti kako ne bi upio previše vode. Izgnjeciti ga i dodadti sve sastojke osim ulja. Smesu dobro umesiti. Ostvaiti da odstoji 20-tak minuta. Rukom oblikovati pljeskavice i pržiti na teflonskom tiganju, na malo ulja.

Bitno je da smesa bude cvrsta, kada je oblikujete da se ne lepi. U slučaju da je meka, možete dodati malo brašna. Takoe, pljeskavice možete valjati i u brasno, prezle, susam...

Savet