

Pljeskavice sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1/2** šoljenarendanog rena
- **400** gšargarepe
- **400** gkrompira
- **250** gcelera

Ostalo

- **po potrebisu**
- **2** kašikeulja
- **1**jaje

Priprema

Meso posoliti, dodati mu jaje, umesiti pa napraviti pljeskavice. Ispržiti ih na ulju. Crni luk iseci na kolutove i na svaku pljeskavicu staviti par komada i napuniti ih renom.

Ostatak luka iseckati sitno i staviti da se dinstaju sa šargarepom isecenom na kolutove, krompirom i celerom isecenim na kockice. Posoliti i dinstati dok povrće ne omekša. Povrće dodati pljeskavicama i služiti toplo.

Savet