

## *Pljeskavice sa ovsenim pahuljicama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** dl vode
- **1 mala kockica** za kokosiju supu
- **100** govsenih pahuljica
- **1** jaje
- **1 prstohvat** kurkume
- **1 prstohvat** crvene paprike
- **1 prstohvat** bosiljka
- **1/2 glavice** crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1 kašika** seckanog peršunovog lišća
- **na vrh noža** bibera
- **3 kašike** prezli

### **Priprema**

Vodu u koju smo stavili kockicu za supu staviti da provri. Kad provri dodati ovsene pahuljice i mešati dok se ne prohlade. Beli i crni luk sto sitnije iseckamo. U posudu stavimo potopljene pahuljice, dodamo jaje, peršunov list, beli i crni luk, kurkumu, crvenu papriku, bosiljak, malo bibera. Sve izmešamo i na kraju dodajemo kašiku po kašiku prezli. Ako je potrebno dodajte još malo prezli da bi dobili masu od kojih ćete oblikovati pljeskavice. Ne sme biti suviše tvrdo. Pljeskavice poslažite na tacnu, pokrijte folijom i stavite u frižider na pola sata. U teflon tiganj sipati malo ulja, ugrijati i pržiti pljeskavice. Na tanjir staviti kuhinjski papir i reati pržene pljeskavice. Možete ih služiti uz neku salatu, sos ili krompir, po vašem izboru.

**Savet**