

Pljeskavice sa ovsenim pahuljicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dlvode**
- **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 kašikaseckanog** peršunovog lišca
- **na vrh** nožabibera
- **3 kašike**rezli

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 rezli. Ako je potrebno dodajte još malo rezli da bi dobili masu od kojih cete 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, ugrejati i pržiti pljeskavice. Na tanjur staviti kuhinjski papir i reati pržene pljeskavice. Možete ih služiti uz neku salatu, sos ili krompir, po vašem izboru.

Savet