

Pljeskavice od povrca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 srednje tikvice
- 3 šargarepe
- 1 prstohvat soli
- po ukusu bibera
- 4 kašike kukuruznog brašna
- po potrebi prezli
- 1 jaje
- po potrebi ulje za prženje

Priprema

Počnite sa rendanjem povrća. Stavite narendane tikvice i šargarepu u čistu krpu, pospite 1 kašicom soli i ostaviti iznad sudopere oko 10 minuta. Posle toga istisnite što više tečnosti od povrća. Ovo je presudan korak da vaše pljeskavice od povrća ne budu gnjecave. Dodajte ostale sastojke i sve lepo sjedinite. Oblikujete pljeskavice pa ih malo pritisnite prstima i poreajte na papir za pečenje. Zagrejte dobro ulje, zatim stavljajte pljeskavice, ostavljajući malo prostora između svake i pržite ih sa svake strane dok ne dobiju zlatnu boju. Na kraju ih stavite na kuhinjski papir kako bi se apsorbirala suvišna masnoća. Poslužite ih sa jogurt salatom ili salatom koju preferirate.

Savet