

Pljeskavice od kinoe i povrca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (200 g)kinoe**
- **2 iste šoljepovrtne supe**
- **250 gsmrznutog povrca (zlatna mešavina)**
- **1manje jaje**
- **150 do 200 gmekog brašna**
- **1 kašikasoli**
- **1/2 kašicice bibera**
- **po potrebiulja za prženje**
- **100 mlpreliva sa renom**
- **po želji i ukusucezar salatanog preliva**

Priprema

U šerpu staviti 3 šolje vode, dodati 1 ravnu kašicicu soli i kada voda prokljuca, dodati smrznuto povrce. Kuvati polupoklopljeno dok povrce ne omekša, pa ga procediti, a vodu ostaviti. Kinou stativi u cediljku i oprati pod mlazom hladne vode. U šerpu staviti kinou, 2 šolje vode u kojoj je kuvano povrce, 1 ravnu kašicicu soli i ostaviti da prokljuca. Potom smanjiti temperaturu i pustiti da se kinoa kuva 15 minuta, polupokrivena poklopcem. Zatim je skloniti sa šporeta, poklopiti i ostaviti da se malo prohladi. Prohlaenu po potrebi procediti. Umutiti jaje, dodati proceeno povrce i kinou, biber i uz postepeno dodavanje brašna umešati smesu za pljeskavice. Uvršnom kašikom vaditi smesu, valjanjem u brašno rukom oblikovati pljeskavice i malo ih zarezati nožem. Zagrejati ulje, pa velikom špatulom uzimati pljeskavice i stavljati ih da se prže sa obe strane dok ne porumene. Vaditi ih na kuhinjski papir da upije višak masnoce. Poslužiti ih sa prelivom od rena i po želji uz još malo cezar preliva.

Savet

Napomena: Uz hrskavost kinoe i preliv od rena su prosto fantastine!