



Pljeskavice od heljde s pireom od graška

🕒 35—45 Min   

Priprema

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Heljde
80 g	Listova špinata / baby špinata
100 g	Skute
100 g	Sjemenki sezama
1 kom	Kuhano jaje
50 g	Feta sira
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 kom	♦ Lovorov list cijeli
1 žličica	♦ Bio Češnjak u granulama
1 žličica	♦ Začinsko bilje na dalmatinski
1 kom	Jaje
5 žlica	Suncokretovog ulja
0.4 kg	Smrznutog graška
2 žlice	Maslaca
1 prstohvat	♦ Chili s morskom soli

- 1 U loncu zakuhajte 250 ml vode te dodajte prstohvat morske soli i list lovora. Heljdu dobro operite.
- 2 Zatim dodajte heljdu i kuhajte oko 15-20 minuta. Poklopite lonac i pustite da se heljda natopi. Listove špinata dobro operite, osušite i sitno nasjeckajte.
- 3 Feta sir sitno izmrvite. U zdjeli pomiješajte heljdu, skutu, fetu, špinat i nasjeckano jaje. Dobro pomiješajte sa solju, paprom, češnjakom u granulama, začinskim biljem na dalmatinski i sirovim jajetom. Zatim rukama oblikujte male pljeskavice i uvaljajte ih u sezam.
- 4 Zagrijte ulje u tavi i pecite pljeskavice. Nakon što su pečene ocijedite ih na komadu kuhinjskog papira.
- 5 Uz pljeskavice pripremite pire od graška. U loncu zakuhajte slanu vodu i grašak kuhajte dok ne omekša.
- 6 U međuvremenu, zagrijte maslac u loncu dok ne porumeni. Ne zaboravite ga redovito miješati. U blender stavite ocijeđeni grašak i smeđi šećer te sve zajedno izblendajte. Dodajte malo mlijeka ako je pire pregust. Na kraju začinite solju, paprom i čilijem. Po vrhu pospite malo svježih limunovih korica i ostavite da se osuši.

