

Pljukanci

Za 4 osobe

Pljukanci

200 g brašna
1 dl vruće vode
1 jaje
1 kašičica soli

Sos

1 dl belog vina
200 g pršute
200 g carske mešavine
200 g mladog sremskog sira
50 g parmezana
50 g vrganja
3-4 kašike mediteran ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera

Način pripreme

1. Pljukanci: U posudu staviti brašno, so i jaje, malo promešati pa onda postepeno doliti vruću vodu. Zamesiti glatko testo, po potrebi dodati brašno i oblikovati pljukance. Kuvati ih u kipućoj vodi dok ne isplivaju, oko 10 minuta.
2. **Sos:** U tiganju na malo ulja propržiti pršutu, kada postane hrskava dodati vino. Nakon nekoliko minuta dodati carsku mešavinu povrća (umesto povrća može rukola) i vrganje. Dodati biber. Nakon nekoliko minuta dodati kuvane pljukance i sve dobro promešati.
3. Servirati vruće, sa parmezanom i sremskim sirom.