

# 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.