

Crne pljeskavice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice** crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- 200 **g** slanine
- 500 **g** pilece džigerice
- 2 **kriš**ke starog hleba (samo sredina)
- 100 **g** prezli
- 2 **kaš**ike zacina
- 1 **kaš**ik bibera
- 1 **kaš**ik tucane paprike
- so
- 100 **g** brašna
- ulje

Priprema

Crni i beli luk kao i slaninu sitno iseckati. Pilecu džigericu samlesti ili sitno iseckati, a mogu i u blenderu da se isitne svi sastojci. Dodati seckani crni, beli luk i slaninu, sredinu iz hleba, prezle, so, zacin, biber, tucanu papriku. Praviti pljeskavice i valjati u brašno. Pržiti u dubokom ulju ili fritezi...

Savet

Služiti uz pomfrit...