

Gurmanska pljeskavica na moj nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za pljeskavice:

- **400 gmlevenog mesa**
- **2 glavice crnog luka**
- **1 jaje**
- **100 g prezli**
- **50 g tucane paprike**
- **100 g kackavalja**
- **100 g suvog mesa**
- zacin
- so
- biber

Garnitura:

- **200 g krompira**
- **2 jaja**
- so
- biber
- **1 krastavac**
- **100 g tvrdog belog sira**
- lan
- ulje

Priprema

Crni luk iseci sitno, kackavalj i suvo meso na kockice. To pomešati sa mlevenim mesom, jajetom, prezlama, zacinima, tucanom paprikom i umesiti. Odvajati pljeskavice i posuti još malo tucanom paprikom. Peci na roštilju.

Krompir iseci tanko na žiljen tj. štapice i ispržiti. Pred kraj prženja dodati zacine i jaja i još malo dopržiti. Krastavce takoe iseci tanko na štapice, sir narendati. Na tanjur za serviranje staviti pljeskavicu pa preko pržen krompir sa jajima. Preko krompira staviti tanko isecen krastavac i na kraju narendan sir. Sve posuti lanenim semenom.

Savet