

Punjene pljeskavice (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mešanog mlevenoh mesa
- **150 g**listica topljenog sira
- **250 g**šunke
- **8**kiselih krastavcica
- **1**jaje
- **maloprezle**
- so
- biber
- beli luk u prahu
- ulje

Priprema

Mleveno meso zaciniti po ukusu, dodati jaje, malo prezle i sve dobro zamesiti. Ruke nauljiti i napraviti 8 jednakih loptica. Svaku uvaljati u malo brašna i raspljeskati je na nauljenom celofanu da bude velicine plitkog malog tanjira. Na sredinu staviti list šunke, list topi sira i krastavac rasecen po dužini. Preklopiti i dobro pritisnuti krajeve. Tako napraviti i ostale pljeskavice. Pržiti u ulju dok neporumene, a možete i na roštilju.

Savet