

Pikantne purece pljeskavice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmljevenog pureceg mesa
- **2** cenabijelog luka
- **1** glavicacrnog luka
- **1** kašikamješavine zacina
- maloso, biber, cili
- **1**fix za pljeskavice
- **1**jaje
- **1**kašikaprezla

Priprema

Crni luk sitno isjeckati, dodati meso, jedno jaje i preostale sasojke. Smjesu dobro izmješati da bude jednolicna. Ostviti u frižider 20 minuta prekriveno prozrnom folijom. Nakon što smjesa odstoji na radnoj površini oblikovati pljeskavice i redati na masnu foliju. Ponovo ih vratiti u frižider na 15 minuta. Na zagrijanom ulje pržiti pljeskavice. Pržene pljeskavice odlagati na kuhinjski papir da pokupi suvišnu masnocu. Krompir oguiti, staviti da se skuha. Skuhanom krompiru ocijediti vodu, dodati 50 g maslaca, 100 ml mlijeka i soli po ukusu. Smjesu izmišati. Priprema crvenog sosa: U predhodno zagrijanoj tavi dodati smjesu od maslinovog ulja, 200 ml vode, so, vegeta, biber. Kad prokuha dodati paradajz sos, smanjiti vatru da lagano kuha kad se smjesa upolovi, dodati 1 kašiku gustina koju smo predhodno rastvorili u malo vode, i nastaviti sa kuhanjem. Na samom kraju kuhanja dodati peršun i predhodno ispržene pljeskavice. Još malo nastaviti sa kuhanjem dok sos ne dobije željenu gustinu. Služiti toplo uz navedeni prilog.

Savet