

# **Bosanske pljeskavice**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** mljevenog juneceg mesa
- **70 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **1 kašica** sode bikarbune
- **5-6 cenabijelog luka**
- **1 kašika** soli
- **1/2 vezice** svježg peršuna
- **1 kriškahljeba**

## **Priprema**

Hljeb potopiti u malo vode, bijeli luk i peršun isitniti. U zdjelu staviti meso, vodu, ulje. Luk, peršun, potopljen hljeb, sodu bikarbonu i so. Masu dobro sjedimiti (miješati najmanje 5 minuta).

Tako pripremljenu smjesu staviti u frišider 2 sata. Oblikovati pljeskavice.

Pržiti na maslinovom ulju ili na roštilju.

Gotove pljeskavice služiti uz grilovano povrće i sos od bijelog luka. Prijatno!

## **Savet**