

## ***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 kašičica** sode bikarbone
- **5-6** cenabijelog luka
- **1 kašika** soli
- **1/2** vezice svježg peršuna
- **1 kriška** hljeba

### **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 povrce i sos od bijelog luka. Prijatno!

### **Savet**