

# **Pljeskavice sa pavlakom, cipsom...**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **200 g**mesnate, dimljene slaninice
- **150 g** kackavalja
- **1 manja** kesicacipsa, sa ukusom ljute paprike
- **1 cašakisele** pavlake
- **1 glavicacrno** luka
- **2 cešnjabelo**g luka
- **2**jajeta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **3** kašicicealeve paprike
- biber
- suvi biljnji zacin
- prezla
- ulje

## **Priprema**

Crni i beli luk iseckati sitno. ips staviti u vecu kesu, pa ga oklagijom izmrviti. Kackavalj krupno izrendati, a slaninicu iseci na što sitnije kockice.

U vanglicu staviti mleveno meso, pa dodati iseckani, beli i crni, luk, jaja, slaninicu, izrendani kackavalj, izdrobljeni cips, kiselu pavlaku, alevu papriku, prašak za pecivo, biber i suvi biljni zacin, po ukusu. Sve sjediniti rukom. Na kraju dodavati prezle, da se dobije masa koja može rukama da se oblikuje u pljeskavice.

Neka vam bude velika, supena kašika mera za velicinu pljeskavica. Vlažnim rukama oblikujte pljeskavice i pržite ih u zagrejanom ulju. Poslužite ih sa prilogom, po želji.

### **Savet**