

Pleskavice od pileceg mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog pileceg mesa
- **1** jaje
- **5** kašikaprezli
- **1** kašicicasoli
- **1/2** kašiciceprasha za pecivo
- malobibera
- po želji **1/2** glavicerendanog crnog luka

Priprema

Umutiti jaje i dodati u mleveno meso, dodati zacine i prezle, so i prašak za pecivo i dobro umesiti testo. Ako je mekano dodati još malo prezli. Pouljiti ruke i otkidati komade mesa (koliko), zavisno od velicine pljeskavica koje želite. Pripremite pek papir, pouljite ga i stavljajte meso, preklopite papir preko mesa i oblikujte pljeskavicu. Elektireni roštilj, ili roštilj na drva zagrejte, premažite rešetku parcem slanine i pecite pljeskavice. Možete ih peci i u teflonskom tiganju u kome pre prženja sipamo kašicicu ulja, jer je pilece meso posno i ne otpušta masnocu.

Savet

Služite toplo.