

Pljeskavice od belog mesa



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** parcepileceg filea
- **1**krompir
- **1** sredinahleba
- **1**žumance
- **po želji** soli
- **po želji**prezli
- **2** supene kašikeputera

Priprema

Prvo skuvati jaje, zatim odvojiti žumance.

Onda skuvati krompit i pilece belo meso. Kafa ke sve skuvano, izmiksirati žumance, krompir, belo meso i puter, da se dobije isitnjena smesa. U nju dodati sredinu hleba i prezli po želji i gnjeciti vicjuškom. Oblikovati pljeskavice i peci na malo ulja.

Savet

Prijatno... Može da bude prilog uz svako jelo.