

Zaljubljene pljeskavice



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za lepinje:

- **20 g**kvasca
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica**šecera
- **50 ml**mleka
- **100 ml**tople vode
- **2 kašikeulja**
- **300 g**brašna

Za pljeskavice:

- **400 g**svinjskog mlevenog mesa
- **200 g**mlevene junetine
- **1**jaje
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **3 kašike**prezli
- **1/2 kesice**prаška za pecivo
- **3 kašike**ulja
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Lepinje: U toplo mleko stavite kvasac i šecer da nadoe. Od ostalih sastojaka zamesite meko testo, pokrijte

krom i ostavite da kisne. Podelite testo u 2 loptice i obe rastanjite rukom. Ostavite da nadodju još 20 minuta, pa ih zasecite tupim nožem. Obe premazite mlakom vodom i pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni-15 minuta pa smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peci još 5-10 minuta. Pecene lepinje opet premazati mlakom vodom i uviti u kruhu da bi bile mekane.

Pljeskavice: Sitno iseckajte crni luk, dodajte ostale sastojke i zacine po ukusu i dobro umesiti. Dobijenu smesu stavite u vanglicu, pokrijte samolepljivom folijom i ostavite da prenoci u frižideru. Premazite ruke uljem, oblikujte pljeskavice i ispecite ih na roštilju. Prijatno!

Savet

Prilog i dekoraciju pustite masti na volju :)