

## **Francuske pikantne pljeskavice**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g mlevenog goveeg mesa od pecenice
- 5 kašika maslaca
- 1 kašicica senfa
- 1 kašicica kecapa
- biber
- so

### **Priprema**

Od posoljenog i pobiberenog mlevenog goveeg mesa oblikovati 8 vrlo tankih pljeskavica, svaku u tankom sloju premazati mešavinom maslaca, senfa i kecapa.

Sastaviti dve i dve tanke pljeskavice i pržiti u dobro zagrejanom teflonskom tiganju bez dodavanja masnoće ili na roštilju po 4 minuta sa svake strane. Po želji i ukusu pljeskavice pobiberiti.

Poslužiti vrlo tople na zagrejanom tanjiru.