

Pilece pljeskavice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **500 g** pileceg belog mesa
- **3** jajeta
- **200 g** kackavalja
- **5 kašika** brašna
- **2 kašika** majoneza
- zacini

Priprema

Na malo ulja upržiti crni luk i dodati sitno seckano belo meso. Kad se prohladi umešati jaja, seckani kackavalj, brašno, majonez i zacine po želji.

Ostaviti smesu u frižideru 30 minuta. Na vrelom ulju kašikom stavljati pljeskavice i pržiti sa obe strane da porumene.

Pržene pljeskavice stavljati na papirnati ubrus da se ocedi višak masnoce i servitati po želji.

Savet