

Pilece pljeskavice sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pileceg, belog, mlevenog mesa
- **100 g** kackavalja
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **3 cen** belog luka
- **1/2 vezice** peršuna
- **1** jaje
- **4 kašike** prezli
- **2 kašice** praška za pecivo
- **2 kašice** aleva paprike
- **1 kašica** crvenog bibera
- **1/2 kašice** crnog bibera
- **1 Kašik** aulja
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- ulje

Priprema

U dublju posudu staviti mleveno, belo, pilece meso. Crni i beli luk, kao i peršun iseckati, skroz sitno, u secko i dodati mlevenom mesu. U secko sitno iseckati i kackavalj, pa ga ubaciti u smesu sa mesom.

Zatim dodati jaje, obe vrste bibera, alevu papriku, suvi biljni zacin, ulje, pecivo i prezle. Rukom dobro zamesiti smesu, da se svi sastojci dobro sjedine.

Vlažnim rukama napraviti pljeskavice (neka vam kašika bude merna jedinica za velicinu pljeskavica), poreati ih

u odgovarajucu, malo pouljenu, posudu i ostaviti u frižider, na pola sata.

Staviti ulje da se ugrije u tiganju. Izvaditi pljeskavice iz frižidera i pržiti ih, na umerenoj temperaturi. Pržene pljeskavice vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Poslužiti ih uz pomfrit i sezonsku salatu, po želji.

Savet