

## ***Brze pljeskavice***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmlevenog mesa
- **1** veca **glavic**acrnog luka
- **1** jaje
- **1** **kašika** prezli
- **po potrebi** brašno
- **1** **kašica** suvog biljnog zacina
- **1** **kašica** soli
- **1/2** **kašice** bibera
- **malo** aleve paprike
- **1** **kesica** praška za pecivo

### **Priprema**

Luk sitno iseckati i dodati mlevenom mesu, prezle, jaje, zacine. Sve dobro sjediniti, dodati brašno...ja sam 5 kašika...i prašak za pecivo. Kada ste sjedinili masu, praviti loptice, staviti izmeu dve nauljene folije, i blago pritiskati, oblikovati.

Pržiti na zagrejanom ulju, na srednjoj temperaturi dok ne porumene. Ocediti od ulja na ubrusu.

### **Savet**