Pljeskavice sa bundevom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mešanog mlevenog mesa
- **1/2 šolje** pirinca
- **100 g** bundeve
- **1 glavica**crnog luka
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **4 kašike** prezli
- **1**jaje

Priprema

Prvo u vodi skuvati bundevu, da bude mekana kada je viljuškom probušite. Zatim, u tiganj staviti iseckan crni luk i dinstati ga, dodati mleveno meso i dinstati dok ne porumeni. Onda dodati pirinac, doliti cašu vode i dinstati 15-ak minuta.

Kada je meso pri kraju dodati iseckanu bundevu, zaciniti i promešati. Pustiti smesu da se prohladi. U ciniju staviti prezle, dodati meso, i jaje. To sve lepo rukom sjediniti. Zatim, od te smese rukama praviti pljeskavice.

Pljeskavice ostaviti da odstoje 10 minuta u frižideru.

Zatim, zagrejati ulje i pržiti pljeskavice, po par minuta sa obe strane.

Savet

Služiti uz neki sos, zelenu salatu. Prijatno.