

Pljeskavice (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mešanog mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **3 kašike** prezli
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** vode
- **po ukusu** začini
- **po potrebi** ulje

Priprema

U dublju posudu staviti meso, dodati sitni seckani crni luk, začiniti po ukusu, (dodati so, biber, suvi biljni začini). Sodu bikarbonu staviti da provri sa vodom i skloniti sa vatre, ostaviti da se ohladi, pa je dodati u smesu sa mesom i lukom. Dodati prezle i sve lepo sjediniti. Prekriti folijom i ostaviti u frižider da prenoci.

Sutradan oblikovati pljeskavice (uzimati po malo ulja, kako se ne bi lepile), poreati na tanjir.

Pljeskavice peci na roštilju. Služiti uz sitno seckani crni luk.

Savet

U vreme pripreme nisam uraunala no koliko je potrebno da odstoje. Uvee priremiti smesu, ostaviti u frižideru da prenoi te sutradan pei.