Jesenje pilece pljeskavice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg bekog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **4**paprike zelene i crvene
- **2 parceta**hleba nakvašenog
- **2**jajeta
- **200 g**obarenog spanaca
- **po ukusu**so
- **1 kašicica**biljnog zacina
- **1 kašicica**tucane paprike
- **100 ml**maslinovog ulja
- **1 kg**krompira

Priprema

Pilece meso samleti u blenderu, dodati sitno iseckanu glavicu crnog luka, obareni spanac naseckati sitno kao i papriku takoe usitniti i dodati mlevenoj smesi.

Hleba nakvašen dobro ocediti od vode, izmrviti ga rukama i dodati mlevenom mesu, kao i umucena jaja. Zaciniti biljnim zacinom, tucane paprike, posoliti po ukusu. Rukama dobro promešati i ostaviti da odstoji 1h.

Za to vreme, krompir oljuštiti, iseci na krupnije kocke, staviti da se kuva oko dvadeset minuta.

Kada je odstajala pripremljena pileca smesa, napraviti pleskavice i pržiti ih na zagrejanom maslinovom ulju.

Kada se završi sa przenjem pljeskavica, u toj masnoci krompir propržiti.

Jesenje pljeskavice služiti uz prženi krompir.

Savet

Jesenje pilee pljeskavice je lagano jelo, vrlo ukusno i zdravo, sa aromatinim mirisom koji se siri kroz celu kuhinju. Prijatno!