

# **Pljeskavice sa kajmakom**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 gmlevenog mesa**
- **1jaje**
- **2 kašikebrašna**
- **1 kašicicasoli**
- **malosuvog biljnog zacna**
- **malomlevenog bibera**
- **4 kašikekajmaka**
- **1 kašikaulja**

## **Priprema**

Mleveno meso pomešati sa jajetom, brašnom, uljem i zacinima. Oblikovati pljeskavice željene velicine, napraviti udubljene na sedini. Pržiti ih ulju dok lepo ne porumene, ne previše.

Ispecene pljeskavice poreati u tepsiju. U svako udubljenje staviti kajmak.

Zapeći ih u rerni na 180 C oko 15 minuta.

## **Savet**

Služiti uz pire krompir, salatu.