Pecene pljeskavice od cureceg mesa



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**mlevenog cureceg mesa
- **200 g**crnog luka
- **200 g**mocarele
- **120 g**kajmaka
- **malo**crvene zacinske paprike
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Pomešati mleveno meso sa sitno iseckanim lukom. Dodati mlevenu papriku, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, so i biber. Sve dobro izmešati i ostaviti u frižideru oko sat vremena.

Podeliti smesu na osam jednakih delova, svaki deo rastanjiti na debljinu od 5mm. Pljeskavice staviti u podmazan pleh, po sredini mesa svaku premazati kajmakom.

Svaku pljeskavicu poklopiti sa drugom pljeskavicom, blago pritisnuti prstima da se ivice zatvore.

urece pljeskavice peci oko 15 minuta na 230'C. Pri kraju gotove pljeskavice preliti tecnošcu koju je meso pustilo tokom pecenja. Mocarelu narezati na tanke režnjeve i staviti preko svake gotove curece pljeskavice.

Savet

Na ovakav nain može se pripremiti pljeskavice od pileeg mesa i svinjskog mesa. Pljeskavice su vrlo ukusne i pikantne. Gotove pljeskavice služiti uz papriku turšiju, uz kiseo kupus - rezanac sa mlevenom paprikom.