

Punjene pljeskavice (3)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **110 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **1 kašica** crvene zacinske paprike
- **1/2 kašica** prška za pecivo
- **1/2 kašica** cesoda bikarbonate
- **2 kašike** prezli
- **po ukusu** zaci
- **150 g** šunke
- **100 g** kajmaka
- **po potrebi** ulje

Priprema

Za pljeskavice: U dublju posudu staviti mleveno meso, dodati sitno seckani crni luk, skatku zacinsku papriku, izmešati, potom dodati prezle, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, zaciniti po ukusu (dodati so, biber, suvi biljni zacin), sve dobro izmesiti rukama. Ostaviti u frižideru sat vremena. Nakon toga smesu podeliti na 8 jednakih delova i svaki deo rastanjiti u krug (formirajući pljeskavicu). Etiri kruga (pljeskavice) staviti u pouljen pleh, po sredini svaku premazati kajmakom, prekriti kolutom šunke. Svaku pljeskavicu preklopiti sa preostale cetiri i blago pritisnuti prstima da se zatvore ivice. Pljeskavice peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Služiti uz pire krompir.

Savet

Možete koristiti mešano mleveno meso ili svinjsko - po želji. Prijatno!