

## **Pljeskavice od pileceg belog mesa**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g belog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2 jajeta
- 3 kriške hleba
- 2 dl mleka
- prezle
- brašno
- susam
- zacin
- so
- biber

### **Priprema**

Samleti belo meso i luk, crni i beli, u posudi sipati mleko, dodati 3 kriške hleba i to izmešati, pa sjediniti sa belim mesom, zaciniti po želji, biber, so, zacin.

Od ovog fila praviti pljeskavice, pre oblikovanja pljeskavica ruke premazati zejtinom, da se nebi lepile.

Ulupati 2 jajeta, pa pljeskavice ubaciti u brasno, jaja, prezle i susam, tim redosledom, i zatim peci.

Prilog, prženi krompir.