

## *Jaje u pljeskavici*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** gmlevenog mesa
- **1 mala glavica** crnog luka
- **1** srednji krompir
- **1** jaje
- **4 kašike** brašna
- **1 kašik** seckanog peršunov list
- **po potrebi** so
- **po potrebi** začini
- **po potrebi** biber

### **Prilog:**

- **300** g šampinjona

## **Priprema**

Iseckati crni luk i peršunov list što sitnije. Krompir oljuštiti, oprati i izrendati na trenici na sitno. U posudu staviti mleveno meso, luk, peršun, krompir, jaje sve začine po potrebi. Sve sjediniti i dobro izmešati. Podeliti na dva jednaka dela, pokriti folijom i ostaviti u frižider na sat vremena.

Od mesa oblikovati pljeskavicu, čašom izvaditi sredinu. Od tog ostataka oblikujte dva veka cevapa koji ćete ispeći zajedno sa pljeskavicom. Na malo ulja u tiganju zapecite pljeskavicu sa jedne strane, dodati u rupu celo jaje, zapecite i onda pažljivo okrenuti na drugu stranu i dopecite. Šampinjone oprati, oljuštiti i iseci ih na tanke

listice. Dinstati ih u tiganju na malo ulja dok ne ispari tecnost koju ispuste tokom dinstanja. So i biber po ukusu.

## **Savet**