

Jaje u pljeskavici



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gmlevenog mesa**
- **1 mala glavicacrnog luka**
- **1 srednji krompir**
- **1 jaje**
- **4 kašikebrašna**
- **1 kašikaseckanog peršunov list**
- **po potrebiso**
- **po potrebi zacin**
- **po potrebi biber**

Prilog:

- **300 gšampinjona**

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 zacine po potrebi. Sve sjediniti i dobro izmešati. Podeliti na dva jednakata dela, pokriti folijom i ostaviti u frižider na sat vremena.

Od mesa oblikovati pljeskavicu, cašom izvaditi sredinu. Od tog ostataka oblikujte dva veca cevapa koji cete ispeci zajedno sa pljeskavicom. Na malo ulja u tiganju zapeci pljeskavicu sa jedne strane, dodati u rupu celo jaje, zapeci i onda pažljivo okrenuti na drugu stranu i dopeci. 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