

Pilece pljeskavice sa kukuruzom šecercem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg belog, otkošcenog, mesa
- **140 g** starog hleba
- **200 ml** mleka
- **100 g** mladog crnog luka
- **1 struk** mladog belog luka
- **1/2 vezice** peršuna
- **300 g** kukuruza šecerca (iz konzerve)
- **2** jajeta
- **3 kašice** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice** mlevenog crnog bibera
- **1 kašica** kajenskog bibera
- **1 kašica** sode bikarbone
- **5 kašika** prezli

... i još:

- brašno
- ulje

Priprema

Belo pilece meso samleti. Hleb iskidati na manje komadice, staviti u dublju posudu i preliti mlekom. Izmešati i ostaviti 10-ak minuta, pa ga, rukom, dobro iscediti. Mladi crni i beli luk, kao i peršun, staviti u secko i, sitno, iseckati.

U odgovarajucu posudu staviti mleveno meso. Dodati iseckani luk, peršun, isceeni hleb, jaja, obe vrste bibera (ako ne možete da pronaete kajenski biber dodati ljutu, tucanu, papriku. Ko ne voli ljuto neka izostavi ovaj sastojak), suvi biljni zacín, sodu bikarbonu i prezle. Dobro, rukom, umesiti smesu.

Na kraju ubaciti, isceeni kukuruz i, još jedanput, sjediniti sve sastojke. Prekriti folijom i ostaviti u frižider, jedan sat.

Nakon toga praviti pljeskavice (meni je mera bila supena kašika. Kašika mora, stalno, da bude umocena u vodu, pre zahvatanja mesa. Ruke, takoe, moraju da budu vlažne. Zahvatiti kašikom smesu za pljeskavice, staviti na ruku, oblikovati lopticu i, malo je spljeskati, da se dobije oblik pljeskavice).

Uzeti veliki pleh, od el. šporeta, i prekriti ga pek papirom. Papir, dobro premazati uljem. Svaku pljeskavicu uvaljati u brašno, istresti višak brašna, i reati ih, u pleh. Poreane pljeskavice prekriti alu folijom i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni, pola sata.

Posle pola sata izvaditi pleh iz rerne i, pažljivo, skloniti alu foliju. Svaku pljeskavicu preokrenuti. Svaku, preokrenutu, pljeskavicu preliti sa po, jednom, kašicicom ulja. Ponovo prekriti alu folijom i vratiti pljeskavice u rernu, još pola sata.

Gotove pljeskavice poslužiti uz mlečni sos sa miroijom.

Savet