

Pljeskavice od pileceg mesa i tikvica



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pilece belo meso (otkošteno, oko 400 g)
- **1 srednjatikvica**
- **1**jaje
- **2 kašikeseckanog peršuna**
- **2 kašikekremastijeg sira**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1/4 kašicicebibera**
- **po potrebiprezle,** susam i lan

Priprema

Tikvicu narendati, dodati prstohvat soli i ostaviti oko pola sata da pusti višak vode. Za to vreme skuvati pilece belo meso. Vodu ostaviti za supu, a meso usitniti u blenderu. Peršun sitno naseckati.

Pomešati u ciniji meso, oceenu tikvicu, krem sir, peršun, jaje i zacine i dobro izraditi rukom. Smesa ce biti lepljiva, tako da je potrebno dodavati po kašiku prezli dok se ne dobije smesa koja može da se oblikuje. Moja tikvica je bila suvlja i bilo mi je dovoljno tri kašike prezli.

Kašiku prezli, kašiku susama i lana pomešati u posebnoj posudi. Od smese praviti kuglice velicine cufti, blago ih pritisnuti rukom da se formiraju pljeskavice precnika oko 4-5 cm, debljine oko 1 cm, pa ih sa obe strane uvaljati u mešavinu prezli, susama i lana. Dobila sam 12 pljeskavica od ove smese. (Umesto prezli se ovde može koristiti palenta ili kukuruzno brašno). Reati ih u pleh podmazan uljem i blago posut prezlamom, pa ih isprskati sa malo ulja i peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni 15 minuta, pa smanjiti na 200 i peci još 15 minuta. Na pola vremena okrenuti pljeskavice da se ravnomerno zapeku.

Poslužiti uz kuvani pirinac (prelila sam ga prelivom od 1/4 caše pavlake, 1 kašike karija i malo soli, blago zagrejala, tek da se poveže).

Savet

*Ne morate se strogo držati mera, jer ovde nemate u emu da pogrešite, najgore što se može desiti jeste da budu suve nakon peenja, ali to se može rešiti nekim prelivom ili kremastim prilogom. :) *Ako vam smesa bude retka, dodajte još prezli, ako je gusta, dodajte malo mleka ili sira. *Koristila sam neutralni sir kremastije strukture, poput sremskog.