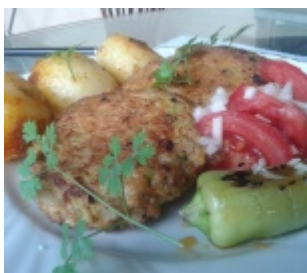


Ljetnje pljeskavice od tikvica i mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** juneceg mesa ili mešanog
- 2 tikvice
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cenab**elog luka
- **1 parcesu**vog hleba (natopljeno vodom)
- 1 jaj
- 1 ljuta paprica
- **1/2 kašice** šećera
- **1/2 kašice** soda bikarbonate
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **1 kašica** mlevene paprike
- **1 kg** barenog krompira

Priprema

Tikvice oprati, izrendati i posoliti (tikvice ne ljustiti). Ostaviti tikvice da malo odstoje kako bi pustile višak vode. Hleb suvi natopiti vodom i ostaviti da nabubri. Krompir oguliti, i obariti u slanoj vodi.

U duboku posudu dodati mleveno meso, iseckani crni luk i beli luk, dodati celo jaje, jednu ljutu papricicu iseckati što sitnije, dodati rendane tikvice, ali ih dobro iscediti da nema soka. Dodati parce hleba takoe dobro isceeno. Posoliti pobiberiti, dodati pola kašičice šecera i sode bikarbone, zaciniti biljnim zacinom i mlevenom paprikom. Smesu rukom dobro izmešati da se sastojci sjedine, smesu ostaviti u frižideru 1h da odstoji kako bi se smesa stegla i sjedinila da se od smese lakše oblikuju pljeskavice.

Pripremljenu smesu izvsditi iz frižidera, rukama praviti i oblikovati pljeskavice. Zagrejati tiganj sa uljem, pržiti pljeskavice sa jedne i sa druge strane da blagi porumene. U istom tiganju gde su se pržile pljeskavice dodati ulje i ispržiti bareni krompir. Pljeskavice služiti tople sa prženim ili barenim krompirom uz sezonsku salatu.

Savet

Najbolje smesu za pljeskavice pripremiti uvee, ostaviti u frižideru da odstoji. Smesa od mesa što duže stoji ovako pripremljena, pljeskavice su lepše i ukusnije, za prženje i za jelo. Prijatno.