

Pilece pljeskavice sa roštilja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog pileceg mesa
- **150** gslanine
- **2** glavicecrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **100** gprezli
- **1**jaje
- so
- biber
- zacin
- **malobrašna**

Priprema

Slaninu samlesti zajedno sa pilecim mesom pa dodati seckani crni i beli luk, jaje, brašno, prezle, so, biber, zacin i zamesiti pljeskavice. Oblikovati ih i peci na roštilju.

Savet

Od ove mase mogu se praviti i ?evapi....