

Pljeskavice u rerni



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mlevenog mešanog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** žacina
- **1 vez** peršuna
- **2** jajeta
- **1** dlulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Preliv:

- **400 ml** kisele pavlake
- **1** jaja
- **3** cenabelaog luka

Priprema

Glavicu luka sitno iseckati, dodati u sud sa mlevenim mesom. Zatim dodamo jaje, iseckan peršun, zacin, biber, so (sve po ukusu) i umesimo masu rukom. Tepsiju obložiti nauljenom folijom. Nauljenim rukama formirati pljeskavice i poreati ih na foliju. Peci 40 minuta na 180 C. U sud sa pavlakom dodati 2 jajeta, sitno secen beli luk, posoliti i izmutiti žicom. Ispecene pljeskavice poreati u nauljenu vatrostalnu posudu i preliti mešavinom pavlake i jaja. Peci još 20 minuta na 180 C. Dekorirati po želji.

Savet