

Pljeskalice sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** mešanog mlevenog mesa
- **150 g** kackavalja
- **2** jaja
- **2 kašike** prezle
- **2 glavice** crnog luka
- **5 cešnjabelog** luka
- **1** ljuta papricica (ne mora)
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2 kašičice** aleve paprike
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Kackavalj iseckati na jako sitne kockice, kao i beli luk. Crni luk izrendati na krupnoj strani rendeta. Ljutu (svežu) papricicu iseckati sitno, a ko ne voli ljuto neka isecka slatku papriku.

U dublju posudu staviti mleveno meso, pa dodati jaja, prezlu, sve navedene zacine i na kraju dodati luk, papricicu i iseckani kackavalj. Mesiti rukama oko 10-ak minuta. Pripremljeno meso poklopiti i ostaviti u frižider, na 1/2 sata.

Posle isteka datog vremena izvaditi meso, iz frižidera, i praviti pljeskavice. Da bi vam pljeskavice bile iste velicine (pogodne za sendvice), meso uzimajte velikom jelovnom kašikom (koju stalno kvasite u hladnu vodu) i vlažnim rukama malo ga rastanjiti.

Napravljene pljeskavice uvaljati u prezele, pa pržiti u zagrejano ulje.

Savet