

Gurmanske pljeskavice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil:

- **1 manja glavica** crnog luka
- **150 g** šunke ili mesnate slanine
- **1 kesica** mariniranih šampinjona
- **1** čaša kisele pavlake
- **250 g** kackavalja

Pljeskavice:

- **1 kg** roštiljskog mesa

Priprema

Najpre od roštilj mesa pripremiti 13 tanjih pljeskavica koje ćete propržiti veoma kratko, bukvalno po 30-ak sekundi i sa jedne i sa druge strane samo da se uhvati korica i porožati ih na pleh.

Zatim prodinstati sitno naseckanu glavicu luka dok lepo ne omekša. Dodati šunku naseckanu na sitne kockice i još malo propržiti. Na kraju dodati i iseckane marinirane šampinjone. Kad se prohladi sve to pomešati sa pavlakom.

Preko pljeskavica staviti pripremljeni fil i narendani kackavalj.

Pripremljene pljeskavice zapeci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20-ak minuta ili dok ne dobiju

lepu zlatnu boju.

Savet