

## *Pljeskavice od belog pileceg mesa*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** belog pileceg mesa (bez kostiju)
- **2** manja krompira
- **1** veća šargarepa
- **3** jaja
- **4 kašike** prezle
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašice** aleve paprike
- biber
- biozacin

### **Priprema**

Krompir ocistiti, kao i šargarepu. U šerpu staviti ocisceno povrce i belo meso, iseceno na krupnije komade (i povrce krupnije iseci). Staviti da se kuva.

Kuvano meso i povrce izvaditi da se ohladi, a vodu iskoristiti da se zacini supa.

Ohlaeno meso i povrce samleti na mašini za meso ili u coperu (ja sam uvek za varijantu copera - za sve). Samlevenu smesu staviti u dublju ciniju, pa dodati tri žumanca, prezle, alevu papriku, pecivo, biber i biozacin (po ukusu). Zamesiti rukom, da se svi sastojci sjedine. Masa ce biti po malo lepljiva, ali to ne treba da vas buni.

Ruke namazati uljem i kašikom, koju takoe umocimo u ulje, vadimo smesu sa piletinom i formiramo pljeskavice. Vrlo se lako i lepo formiraju.

U dubljem tiganju sipamo malo više ulja (kao za pomfrit). Belanca umutimo, samo koliko da se razbiju, nikako da stvore penu.

Svaku pljeskavicu umocimo u umuceno belance i spuštamo u zagrejano ulje. Kada porumeni jedna strana, okrenemo da i druga strana dobije lepu rumenu boju. Ispržene pljeskavice vadimo na papirnu salvetu, da bi papir upio višak masnoce.

Probajte, komentar moje dece je bio - mama, gde si bila pre sa ovim?

**Savet**