

## Pljeskavice sa pavlakom, cipsom...



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1/2 kg** mešanog mlevenog mesa
- **200 g** mesnate, dimljene slaninice
- **150 g** kackavalja
- **1 manja kesica** cipsa, sa ukusom ljute paprike
- **1** cašakisele pavlake
- **1** glavica crnog luka
- **2** cešnjabelog luka
- **2** jajeta
- **1** kesica praška za pecivo
- **3** kašice alevne paprike
- biber
- suvi biljni zacin
- prezla
- ulje

### Priprema

Crni i beli luk iseckati sitno. ?ips staviti u vecu kesu, pa ga oklagijom izmrviti. Kackavalj krupno izrendati, a slaninicu iseci na što sitnije kockice.

U vanglicu staviti mleveno meso, pa dodati iseckani, beli i crni, luk, jaja, slaninicu, izrendani kackavalj, izdrobljeni cips, kiselu pavlaku, alevu papriku, prašak za pecivo, biber i suvi biljni zacin, po ukusu. Sve sjediniti rukom. Na kraju dodavati prezle, da se dobije masa koja može rukama da se oblikuje u pljeskavice.

Neka vam bude velika, supena kašika mera za velicinu pljeskavica. Vlažnim rukama oblikujte pljeskavice i pržite ih u zagrejanom ulju. Poslužite ih sa prilogom, po želji.

## **Savet**