

Zelene pljeskavice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1 šargarepa**
- **500 g** spanaca
- **1 vez** zelja
- **200 g** mlevene junetine
- **1 kašik** maslinovog ulja
- **1** jaje
- **po ukusu** so, bibe

Priprema

Sitno iseckati crni i beli luk i izrendati šargarepu. Prodinstati na maslinovom ulju sa malo vode.

Spanac i zelje oprati, malo obariti, dobro iscediti od vode, iseckati što sitnije i dodati u tiganj sa prodinstanim lukom i šargarepom. Zaciniti. Prodinstati sve zajedno. Ostaviti da se prohladi.

Kada se ohladilo, spojiti sa mlevenom junetinom, dodati jedno jaje i dobro promešati. Praviti male pljeskavice i reati u pleh obložen pek papirom. Peci oko 20 minuta na 200 C.

Savet

Možete po želji poveati koliinu mesa, a smanjiti zeleniš, ili obrnuto.