

Pleskavice od pileceg mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog pileceg mesa
- **1** jaje
- **5 kašika** prezli
- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- **malobibera**
- **po želji 1/2 glavice** rendanog crnog luka

Priprema

Umutiti jaje i dodati u mleveno meso, dodati zacine i prezle, so i prašak za pecivo i dobro umesiti testo. Ako je mekano dodati još malo prezli. Pouljiti ruke i otkidati komade mesa (koliko), zavisno od velicine pljeskavica koje želite. Pripremite pek papir, pouljite ga i stavljajte meso, preklopite papir preko mesa i oblikujte pljeskavicu. Elektircni roštilj, ili roštilj na drva zagrejte, premažite rešetku parčetom slanine i pecite pljeskavice. Možete ih peci i u teflonskom tiganju u kome pre prženja sipamo kašicicu ulja, jer je pilece meso posno i ne otpušta masnocu.

Savet

Služite toplo.