

## Pikantne pljeskavice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1/2 kg** mešanog mlevenog mesa
- **100 g** suve, mesnate slaninice
- **1** sveža ljuta papricica
- **2** jaja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašike** kecapa
- **2 kašice** senfa
- **6 kašika** prezli
- **2 kašice** alevne paprike
- **1 glavica** crnog luka
- **2 češnj** belog luka
- suvog biljnog zacina
- biber

### Priprema

Slaninu, svežu papricicu, crni i beli luk iseci na što sitnije kockice.

U dublju posudu staviti mleveno meso, pa dodati jaja, kecap, senf, pecivo, prezle, alevu papriku, zacin i biber (kolicina po želji), kao i iseckanu slaninu, papriku, crni i beli luk. Sve dobro zamesiti rukom. Mesiti sve dok se svi sastojci dobro ne sjedine. Ostaviti u frižider, oko sat vremena.

Izvaditi iz frižidera i formirati pljeskavice. Pržiti ih na ulju ili u gril tiganju (ja sam ih pržila u gril tiganju). Poslužiti sa salatam, po izboru.

## **Savet**