

Pljeskavice iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- 2jaja
- **1/2** glavicesitno iseckanog crnog luka
- **2** cešnjaitno iseckanog belog luka
- **1/2** vezicesitno iseckanog peršuna
- **100** gizrendanog kackavalja
- **2** kašicicealeve paprike
- **1/2** ljute papricice, sitno iseckane (ne mora)
- **1** kesicapraška za pecivo
- **3** kašikeprezli
- biozacin
- biber

Priprema

U vanglicu staviti mleveno meso i sve navedene sastojke. Zaciniti po ukusu. Umesiti smesu.

Pleh obložiti pek papirom. Vlažnim rukama praviti pljeskavice (od ove smese se dobije 12 pljeskavica) i re?ati ih u pleh. Premazati ih (cetkicom) uljem i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 stepeni.

Kada donja strana porumeni izvaditi ih...

...i preokrenuti. Premazati i tu stranu uljem.

Peci dok ne porumeni i druga strana Pazite da ne pregore. Ceo proces pecenja bi trebao da bude oko pola sata. Poslužiti uz krompir pire ili mlade pržene krompirice i salatu, po izboru.

Savet