

## Mini punjene pljeskavice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600** gmlevenog juneceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** jaje
- **3** kašike prezli
- suvi biljni zacin
- beli luk u prahu
- biber
- so

#### Nadev:

- **100** g pecenice
- **100** g. kackavalja

### Priprema

Crni luk narendati na sitnoj strani rendeta, dodati mleveno meso, jaje, prezle i zacine, mešati dok se ne dobije kompaktna smesa. Od napravljene smese praviti loptice. Napravljenu lopticu staviti izmeu dve providne folije i rastanjiti da se dobije pljeskavica. Na pljeskavicu staviti list pecenice i komadic kackavalja i lagano preklopiti. Pripremljene pljeskavice pržiti na vreloom ulju. Iz ove smese dobice se oko 16 pljeskavica.

### Savet

Napravljenu smesu ostaviti da odstoji u frižideru oko sat vremena, nakon toga praviti pljeskavice.