

Pljeskavice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je :

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1** **čaš**akisele pavlake
- **2**jajeta
- **1** **manja** **glavica**crnog luka
- **4** **češnj**abelog luka
- **12** **kaš**ikavode
- **7** **kaš**ikabrašna
- **1** **kesi**capraška za pecivo
- biozacin
- biber

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti mleveno meso. Dodati sitno iseckani crni i beli luk. Zatim dodati čašu kisele pavlake i viljuškom sve sjediniti. Dodati biozacin i biber, kolicina, po ukusu. Dodati jaja i vodu, pa viljuškom umutiti. Na kraju sipati brašno sa pecivom i sve dobro sjediniti. Ostaviti u frižider (poklopljeno) da odstoji, najmanje jedan sat.

U tiganj sipati ulje i zagrejati ga. Kašikom vaditi pripremljenu smesu (kašiku prvo umoci u ulje) i stavljati u tiganj, na zagrejano ulje. Malo je pritisnuti, kašikom, da bi dobila oblik pljeskavice. Pljeskavice pržiti na srednjoj temperaturi i nekoliko puta ih okretati, prilikom prženja.

Pržene pljeskavice vaditi rešetkastom kašikom i stavljati ih preko kuhinjskog papira, da bi papir upio višak masnoće.

Poslužiti uz prilog i salatu, po želji.

Savet