

Gurmanska bomba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **1** jaje
- **1** glavica crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **2** parceta hleba
- **malomleka**
- **2** kašike prezli
- **1** kašicica mlevene ljute paprike
- **malosoli**
- **malobibera**
- **1** kašicica senfa
- **250** g kajmaka
- **200** g kackavalja
- **200** g šunke

Priprema

Hleb preliti mlekom da omekša. Pomešati meso, hleb očen od mleka, crni luk, beli luk, prezle, senf, alevu papriku, jaje i zacine. Sve sjediniti i ostaviti da odstoji u frižideru 30 minuta. Zatim oblikovati kuglice. Na nauljenu foliju reati kuglice, preklopiti folijom i oblikovati tanke pljeskavice. Na jednoj staviti kašiku kajmaka, list kackavalja i šunke, zatim preklopiti drugom pljeskavicom i pritisnuti krajeve. Od svih kuglica oblikovati pljeskavice na isti nacin. Pljeskavice peci u gril tiganju.

Savet