

Pljeskavice sa soja sosom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** mešanog mlevenog mesa (svinjsko i junce)
- **1 veka** glavica crnog luka
- **5** cešnjabelog luka
- **1** sveža ljuta papricica
- **1 kašičica** sveže rendanog umbira
- **3 grancice** svežeg korijandera (ili 1/2 vezice peršuna)
- **2** jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **3 kašike** soja sosa
- **150 ml** kisele vode
- **1 kašika** brašna
- **2 kašike** prezli
- **2 kašičice** aleva paprike
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

U dublju posudu staviti mleveno meso, pa dodati sitno iseckani crni luk, beli luk i ljutu papricicu. Izmešati. Zatim dodati jaja, izrendani umbir, iseckani korijander (ili peršun), pecivo, kiselu vodu i soja sos. Viljuškom dobro sjediniti sve sastojke. Na kraju dodati brašno, prezlu i alevu papriku, sjediniti, i ostaviti u frižider, 2-3 sata.

U dublji tiganj sipati ulje, 1 cm visine. Izvaditi posudu sa mesom iz frižidera, pa kašikom zahvatati smesu i

spuštati u vrelo ulje. Pritisnuti kašikom, da se dobije oblik pljeskavice. Kašiku svaki put, prvo, umociti u ulje, pa zahvatiti meso.

Paziti da temperatura ne bude previše jaka, jer bi pljeskavice dobile rumenu boju, a u sredini bi ostale nepržene. Pržene pljeskavice vaditi na kuhinjsku salvetu, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti sa crnim lukom ili salatom, po želji.

Savet