

Francuske pikantne pljeskavice



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog govežjeg mesa od pecenice
- 5 kašika maslaca
- 1 kašičica senfa
- 1 kašičica kecapa
- biber
- so

Priprema

Od posoljenog i pobiberenog mlevenog govežjeg mesa oblikovati 8 vrlo tankih pljeskavica, svaku u tankom sloju premazati mešavinom maslaca, senfa i kecapa.

Sastaviti dve i dve tanke pljeskavice i pržiti u dobro zagrejanom teflonskom tiganju bez dodavanja masnoće ili na roštilju po 4 minuta sa svake strane. Po želji i ukusu pljeskavice pobiberiti.

Poslužiti vrlo tople na zagrejanom tanjiru.