Moje Pizza pljeskavice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pljeskavice:

- **400 g**mlevenog mesa
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **3 kašike**prezli
- **100 g**biljnog kackavalja
- **malo**bibera
- **2 srednje glavice**crnog luka

I još:

- **4** kajzerice
- **po želji**kecapa
- **malo**origana

Priprema

Prvo u posudu sipati mleveno meso, iseckan crni luk, jaje, prezle, kackavalj, biber. I rukama gnjeciti kako bi se sastojci sjedinili.

Zatim, od dobijene smese, uzimati kuglica mesa, i stiska ti, presovati je i praviti pljeskavice.

Tako raditi sve do kraja. Prvo napravite pljeskavice od cele smese, pa pecite na zagrejanom ulju u tiganju. Sa

obe strane, po 2-4 minuta.

Kajzerice preseci na pola, na jednoj strani staviti kecap i origano.

I preko toga pljeskavicu, i preklopti.

Ponavljati postupak za sve kajzerice.

Savet

Možete ih jesti i uz pire krompir. Prijatno