

## Gurmanske pljeskavice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600** gmešanog mlevenog mesa
- **100** gmesnate dimljene slanine
- **100** gkackavalja
- 1srednja glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1/2** kašicicekima
- **1/2** kašiciceorigana
- **1,5** kašicicaljutog, crvenog bibera
- **2** kašiciceslatke aleve paprike
- suvog biljnog zacina

### Priprema

U dublju posudu staviti meso ( mešavina svinjskog i juneceg), pa dodati sitno iseckani crni i beli luk. Kackavalj i slaninicu iseckati na male kockice i ubaciti u meso. Dodati kim, origano, ljuti biber, alevu papriku i suvi biljni zacin (po ukusu).

Pripremljenu smesu, dobro, rukom izmesiti. Nauljenim rukama praviti pljeskavice, pore?ati ih u odgovarajucu posudu i ostaviti u frižider, na jedan sat.

Zatim izvaditi pljeskavice iz frižidera i ostaviti ih na sobnoj temperaturi, dok se ne ugreje gril tiganj, u koji se stavi vrlo malo ulja. Pržiti pljeskavice, na srednjoj temperaturi, dok lepo ne porumene, sa obe strane.

Pljeskavice vaditi u dublju posudu i preko svakog reda posuti iseckani crni luk.

## **Savet**