

Gurmanske pljeskavice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mešanog mlevenog mesa
- **100 g** mesnate dimljene slanine
- **100 g** kackavalja
- 1 srednja glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1/2 kašičice** kima
- **1/2 kašičice** origana
- **1,5 kašičice** ljutog, crvenog bibera
- **2 kašičice** slatke alevne 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, poreati 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