

## ***Pikantne žecije pljeskavice***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** zec (oko 1,3 kg)
- **200** gmlevenog svinjskog mesa
- **20** gsoli
- **2** kašikealeve paprike
- **1** glavica crnog luka

### **Priprema**

Meso od zeca ocistiti od kostiju, ispanglovati. Zatim ga samleti na mašini za mlevenje mesa. Samleveno meso prebaciti u ciniju i dodati mleveno svinjsko meso, sitno iseckani crni luk, so i alevu paprika i dobro umesiti. Od dobijene smese oblikovati pljeskavice i peci na roštilju.

### **Savet**