iste pljeskavice

težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** juneceg mesa
- **500 g** teleceg mesa
- **40 g** soli
- **2 kašicice** sode bikarbone
- **100 ml**maslinovog ulja

Priprema

Junetinu i teletinu kupiti isecenu na kockice. Zatim, meso oprati staviti ga u ciniju, posoliti ga i ostaviti u frižideru da odstoji 24 sata.

Sutradan uzeti mašinu za mlevenje mesa. Pa u njoj samleti meso, dva puta, i dodati maslinovo ulje.

Kada je meso samleveno. Dodati sodu bikarbonu, izmešati i ostaviti sat vremena da odstoji na sobnoj temperaturi i 3-4 sata u frižideru.

I nakon toga, ptaviti pljeskavice.

Zatvarac od tegle mi je bio kalup. Peci na malo ulja, po par minuta sa obe strane.

Savet

Pljeskavice su vrlo pipljive, isto je meso, pa su teže za oblikovanje. Zato sam koristila zatvara za tegle, unutra sam stavila meso i lupkala da pljeskavica izae. Možda e vam se mrso cepkati, al polako ete uspeti da budu cele. Ja sam ih pekla na roštilju. Služila uz sir, mladi luk i krastavac.