

Pljeskavice od sociva i mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g sociva
- 3 glavice crnog luka
- 1 cen belog luk
- 1 kašicica umbira
- 1/2 kg mlevene jagnjetine
- 1 ljuta papricica
- 1 jaje
- 1/2 kašicice narendane kore limuna
- 1/2 kašicice usitnjenog korijandera
- aleva paprika
- kim
- ulje
- vrlo malo cimeta
- biber
- so

Priprema

Oprano socivo skuvati u slanoj vodi, ocediti i još vruće ispasirati. Jednu glavicu crnog luka sitno iseckati a drugu samleti zajedno za dumbirom, u mašinici za meso.

Sjediniti ispasirano socivo sa mlevenim crnim lukom, dodati mleveno meso, zatim po ukusu zaciniti alevom paprikom, korijanderom, kimom, solju i biberom. U kompaktnu masu umešati prethodno razmuceno jaje. Dobro izraditi masu i ostaviti da stoji 30 minuta, zatim dodati naseckan crni luk i narendanu koru limuna. Od ovako pripremljene mase oblikovati pljeskavice, pržiti ih na vrelom ulju da sa svih strana porumene i složiti na topao tanjir.

Pljeskavice dekorisati preostalom glavicom luka koja je prethodno isecena na tanke kolutove i naseckanim

korijanderom.