

Pljeskavice sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mešanog mlevenog mesa
- **200 g** sitno iseckane, dimljene, slanine
- **4** jajeta
- **4 kašike** brašna
- **180 g** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **5** cenabelog luka
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** sveže mlevenog bibera
- **1** sveža ljuta papricica
- **2 kašice** aleve paprike

Priprema

Očišćeni crni i beli luk, kao i ljutu papricicu staviti u secko i sitno iseckati. Mešano mleveno meso (svinjsko i junece) staviti u vanglicu, pa dodati suvi biljni zacin, mleveni biber, sitno iseckanu slaninu, jaja, alevu papriku, brašno sa pecivom i, na kraju, iseckan luk sa papricicom. Dobro promešati da se sve namirnice sjedine. Na kraju dodati kiselu pavlaku, pa žicom za mucenje, dobro umutiti. Pripremljenu smesu poklopiti i ostaviti u frižider, na jedan sat.

Staviti ulje (sipati ga 1 cm visine) u odgovarajući tiganj i staviti, na srednjoj temperaturi, da se ugrije.

Pripremljeno meso izvaditi iz frižidera, pa kašikom (koju svaki put pre uzimanja smese treba potopiti u ulje)

zahvatati smesu i spuštati na zagrejano ulje. Kašikom, malo pritisnuti površinu smese, da se dobije oblik pljeskavice.

Kada porumeni jedna strana mesa okrenuti da se i druga ispece i dobije lepu, rumenu boju. Pecene pljeskavice vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Pljeskavice poslužiti uz prilog, po želji. Prijatno!!

Savet