

Pljeskavice (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gmešanog mlevenog mesa**
- **2 glavice crnog luka**
- **3 kašike prezli**
- **1 kašica sode bikarbune**
- **1 kašica vode**
- **po ukusuzacini**
- **po potrebi ulje**

Priprema

U dublju posudu staviti meso, dodati sitni seckani crni luk, zaciniti po ukusu, (dodati so, biber, suvi biljni zacin). Sodu bikarbonu staviti da provri sa vodom i skloniti sa vatre, ostaviti da se ohladi, pa je dodati u smesu sa mesom i lukom. Dodati prezle i sve lepo sjediniti. Prekriti folijom i ostaviti u frižider da prenoci.

Sutradan oblikovati pljeskavice (uzimati po malo ulja, kako se ne bi lepile), poreati na tanjur.

Pljeskavice peci na roštilju. Služiti uz sitno seckani crni luk.

Savet

U vreme pripreme nisam uraunala no koliko je potrebno da odstoje. Uvee priremiti smesu, ostaviti u frižideru da prenosi te sutradan pei.