

Pljeskavice



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g svinjskog mesa
- 500 g teleceg mesa
- 2 glavice crnog luka
- mleveni biber
- so

Priprema

Svinjsko i telece meso samleti dva puta. Dodati malo mlevenog bibera i soli, sve dobro izmešati, pa ostaviti u frižider da odstoji 6 casova. Raspaliti cumur od drvenog uglja. Rukama oblikovati pljeskavice, stavljati ih na roštilj i peci sa obe strane. Služiti tople sa sitno iseckanim crpim lukom.

Pljeskavice se mogu peci i na elektricnom roštilju.