

Pljeskavice zapecene u rerni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za pljeskavice:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** kriške hleba
- 1 jaje
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina

Za preliv:

- 2 kisele pavlake
- 2 jajeta
- **2** cenabelog luka
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Hleb (bez korice) natopiti u vodi, pa ocediti i izmrviti. Dodati sitno seckan crni luk i jedno jaje. Dodati zacine i meso i rucno izmešiti sastojke. Praviti manje pljeskavice.

Pomešati pavlake sa jajima i sitno secenim belim lukom. Zaciniti.

U tiganju na vrlo malo ulja pržiti pljeskavice sa obe strane, pa ih režati u pleh. Preliti ih smesom od pavlake i jaja i peci u zagrejanj rerni na 200°C oko pola sata.

Savet

Ukusne i jednostavne. Prijatno :-)