

## *Pljeskavice sa kiselom pavlakom (2)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**mešanog, mlevenog, mesa
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2 veka** cenabelog luka
- **100 g**kisele pavlake
- **1**jaje
- **80 g**prezli
- **1 kašicica**kajenskog bibera
- **1/2 kašicice**crnog, mlevenog, bibera
- **2 kašicice**aleve paprike
- **1 kašicica**senfa
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **2 kašice**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

### **Priprema**

Mešavinu, mlevenog, mesa staviti u dublju posudu. Crni i beli luk iseckati sitno i dodati u meso. Zatim dodati kiselu pavlaku, jaje, obe vrste bibera (ako ne možete da nađete kajenski biber, upotrebite cili sos), alevu papriku, ulje, biozacin, prašak za pecivo, prezle i senf.

Rukom, dobro, sjediniti sastojke, sa mesom. Pripremljeno meso ostaviti u frižider, na jedan sat.

Zatim od, pripremljene smese, mesa praviti pljeskavice (ja sam kašikom, koju sam potapala u vodu, uzimala meso, pravila lopticu od mesa, pa, na dlanu ruke, blago pritisla i formirala pljeskavicu). Pljeskavice pržiti, na

srednjoj temperaturi, dok ne dobiju rumenu boju (2-3 puta ih okretati u toku prženja).

Pržene pljeskavice vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce, pa poslužiti.

### **Savet**