

Pljeskavice sa kajmakom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** soli
- **malosuvog** biljnog začina
- **malomlevenog** bibera
- **4 kašike** kajmaka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Mleveno meso pomešati sa jajetom, brašnom, uljem i začинима. Oblikovati pljeskavice željene velicine, napraviti udubljene na sedini. Pržiti ih ulju dok lepo ne porumene, ne previše.

Ispocene pljeskavice poreati u tepsiju. U svako udubljenje staviti kajmak.

Zapeći ih u rerni na 180 C oko 15 minuta.

Savet

Služiti uz pire krompir, salatu.