

## ***Pilece pljeskavice (3)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gmlevenog pileceg mesa
- 1jaje
- **2 kriške**bajatog hleba
- **100 ml**mleka
- so
- zacini
- peršun

### **Priprema**

Sredinu hleba potopiti u mleko, ostaviti 10 minuta da upije, ocediti. Pomešati meso sa hlebom i jajetom, zaciniti, posoliti, poboberiti po ukusu. Dodati malo sitno seckanog peršuna. Od dobijene smese praviti kuglice, pritisnuti ih (da budu debljine 1 cm). Poređati ih u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 10 minuta u rerni zagrejanjoj na 200 C, okrenuti i peci dok ne porumene. Poslužiti tople uz krompir pire. Prijatno!

### **Savet**