

Pilece pljeskavice (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gmlevenog pileceg mesa**
- **1jaje**
- **2 kriškebajatog hleba**
- **100 mlmleka**
- so
- zacini
- peršun

Priprema

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

Savet