

## ***Punjene pljeskavice (3)***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **110** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **1 kašičica** crvene slatke začinske paprike
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** soda bikarbone
- **2 kašike** prezli
- **po ukusu** začini
- **150 g** šunke
- **100 g** kajmaka
- **po potrebi** ulje

### **Priprema**

Za pljeskavice: U dublju posudu staviti mleveno meso, dodati sitno seckani crni luk, skatku začinsku papriku, izmešati, potom dodati prezle, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, začiniti po ukusu (dodati so, biber, suvi biljni začini), sve dobro izmesiti rukama. Ostaviti u frižideru sat vremena. Nakon toga smesu podeliti na 8 jednakih delova i svaki deo rastanjiti u krug (formirajući pljeskavicu). Četiri kruga (pljeskavice) staviti u pouljen pleh, po sredini svaku premazati kajmakom, prekriti kolutom šunke. Svaku pljeskavicu preklopiti sa preostale četiri i blago pritisnuti prstima da se zatvore ivice. Pljeskavice peći na 200 stepeni oko 20 minuta. Služiti uz pire krompir.

### **Savet**

Možete koristiti mešano mleveno meso ili svinjsko - po želji. Prijatno!