

Pikantne pljeskavice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1**ljuta papricica
- **2 kašice**suvog biljnog zacina
- **2 kašice**aleve paprike
- **1**jaje
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **4 kašike**prezli
- **2 kašike**ulja
- **1 kašice**mlevenog bibera

Priprema

Mešano mleveno meso (svinjsko i junece) staviti u dublju posudu. Crni luk, beli luk i ljutu papricicu iseckati sitno i dodati u meso. Zatim dodati biozacin, alevu papriku, mleveni biber, ulje, prašak za pecivo, jaje i prezle.

Dobro, rukom, zamesiti smesu. Ostaviti u frižider jedan sat. Zatim napraviti pljeskavice (meni je "mera" bila velika kašika - bitno je da kašika i ruke budu stalno vlažne, od vode, da se meso ne bi lepilo).

Napravljene pljeskavice pržiti na gril tiganju (ili u zagrejano ulje, na srednjoj temperaturi). Gotove pljeskavice poslužiti sa prilogom po želji.

Savet