

Pljeskavice i povrce na štapiću



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za pljeskavice:

- **375** gmlevene junetine
- **1/2** glavicecrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1/2**babure
- **1/2** kašicealeve paprike
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukususuvog** biljnog zacina
- **1** kašikaulja

Za raznjice:

- **2**šargarepe
- **200** gšampinjona
- **2**babure
- **1** crveni luk
- **1** crni luk
- **1** manjatikvica
- **1** kašikaulja

Priprema

Meso staviti u vanglicu i dodati u njega sitno seckan crni luk, pariku i beli luk te dodati zacine. Dobro izmešati i staviti meso u frižider da odstoji. Formirati 6 loptica izme?u 2 lista folije staviti kuglicu i pritisnuti daskom za

seckanje i formirati pljeskavice. Pljeskavice pržiti u teflonskom tiganju na 1 kašiki ulja. Poklopiti tiganj i na laganoj vatri pržiti i u toku prženja 2-3 puta okrenuti pljeskavice.

Šargarepe oljuštiti iseci na kolutove i obariti je 5 minuta. Paprike i obe vrste luka iseci na vece kocke, tikvicu na polumesec iseci, a pecurke ostaviti cele, ako su velike prepoloviti ih. Svo povrce pomešati zaciniti solju i biberom, 1 kašikom ulja. Štapice za raznjice potopiti u vodu. Nizati povrce na ražnjice. Pleh opložiti pek papirim staviti ražnjice i peci na 200°C.

Savet

Brz ružak.