

## *Ljetnje pljeskavice od tikvica i mlevenog mesa*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** g juneceg mesa ili mešanog
- 2tikvice
- **1** glavicacrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** parcesuvog hleba (natopljeno vodom)
- **1**jaje
- **1**ljuta papricica
- **1/2** kašicice šecera
- **1/2** kašicicesoda bikarbonate
- **po** ukusubibera
- **po** ukususuvi biljni zacin
- **1** kašicicamlevene paprike
- **1** kg bareno krompira

### **Priprema**

Tikvice oprati, izrendsti i posoliti (tikvice ne ljustiti). Ostaviti tikvice da malo odstoje kako bi pustile višak vode. Hleb suvi natopiti vodom i ostaviti da nabubri. Krompir oguliti, i obariti u slanoj vodi.

U duboku posudu dodati mleveno meso, iseckani crni luk i beli luk, dodati celo jaje, jednu ljutu papricicu iseckati što sitnije, dodati rendane tikvice, ali ih dobro iscediti da nema soka. Dodati parce hleba takoe dobro isceeno. Posoliti pobiberiti, dodati pola kašicice šecera i sode bikarbone, zaciniti biljnim zacinom i mlevenom paprikom. Smesu rukom dobro izmešati da se sastojci sjedine, smesu ostaviti u frižideru 1h da odstoji kako bi se smesa stegla i sjedinila da se od smese lakše oblikuju pljeskavice.

Pripremljenu smesu izvrsiti iz frižidera, rukama praviti i oblikovati pljeskavice. Zagrejati tiganj sa uljem, pržiti pljeskavice sa jedne i sa druge strane da blagi porumene. U istom tiganju gde su se przile pljeskavice dodati ulje i ispržiti bareni krompir. Pljeskavice služiti tople sa prženim ili barenim krompirom uz sezonsku salatu.

### Savet

Najbolje smesu za pljeskavice pripremiti uvee, ostaviti u frižideru da odstoji. Smesa od mesa što duže stoji ovako pripremljena, pljeskavice su lepše i ukusnije, za prženje i za jelo. Prijatno.