

Pljeskavice (4)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** crvena paprika
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusu** bibera
- **2** prstohvata aaleve paprike

Za zeleni sos:

- **200** g brokoliya
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** kašikaulja

Priprema

U mleveno meso dodati sitno seckan crni luk, beli luk i papriku zaciniti biberom, solju, suvim biljnim zacinom i alevom. Dobro rukom zamesiti. Formirati kuglice pa izme?u 2 folije staviti kuglu i daskom za seckanje pritisnuti. Tako oblikovati pljeskavice. Na srednjoj temperaturi na malo ulja pržiti pljeskavice.

Brokoli staviti da se skuva. U tiganj sipati ulje i dodati crni i beli luk sitno seckan. Dinstati na laganoj vatri kad

omekša dodati kuvani brokoli izgnjeciti viljuškom i pi potrebi dodati malo vode u kojoj se brokoli kuvao zaciniti suvim biljnim zacinom.

Savet

Brz ru?ak.