

ulbastije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** rendani krompir
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašičica** seckanog vlašca
- **1** jaje
- **1-2 kašike** brašna
- Za umak:
- **200 ml** milerama
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašičica** seckanog kopra
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Pomešati u činiji seckani crni i beli luk, mleveno meso, rendani krompir, ulje, jaje, zaciniti po ukusu, dodajući brašna tek koliko da se sastojci povežu.

Fino rukom umesiti smesu.

Nauljiti ruke pa formirati pljeskavice. Poreati ih u namašcenu tepsiju.

Pecnicu ugrejati i staviti pljeskavice da se peku. Za to vreme staviti na laganu vatru da prokuva mileram i pavlaka, zaciniti po ukusu, dodati seckan kopar i rendan sir i kuvati da se sir otopi i masa ujednaci.

Izvaditi tepsiju iz šporeta, zaliti umakom od kopra i vratiti nazad.

U zavisnosti od toga koliko želite da vam je umak gust, peci 5-10 minuta, mi volimo kad je gušći...

Savet