

Punjene pljeskavice sa roštilja



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900** groštiljskog mešanog mlevenog mesa
- **150** g šunke
- **150** g kackavalja
- **150** g slanine
- **po potrebi** ulja

Priprema

Šunku, kackavalj i slaninu iseckati na kockice.

Od gotovog roštiljskog mesa napraviti 3 loptice (300 grama svaka). Pouljiti.

Loptice polako razvuci, najbolje na tanjir i uz pomoc prijanjajuće folije i ulja.

Od loptica napraviti pljeskavice i svaku pljeskavicu puniti kackavaljem, šunkom i slaninom, sa jedne strane. Za svaku pljeskavicu po 50 grama od svega.

Drugu stranu prebaciti, i lepo zatvoriti pljeskavicu, da se u toku pecenja ne bi otvarala. Pljeskavicu pouljiti.

Gotove pljeskavice peci na roštilju, 30 minuta.

Uz povremeno premazivanje svake pljeskavice uljem. Da lepo porumene

Ja sam gotove pljeskavice služila uz šampinjone sa roštilja i paradajz salatu.

Naravno jesti odmah, dok se kackavalj tegli a slanina i šunka tope, šireći savršenu aromu.

Savet

Prijatno!