Super brze pljeskavice iz rerne

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **4 cena**belog luka
- **1 kesica**zacina za pljeskavice
- **8 kašicica**prezli
- **4 kašicice**aleve paprike
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **2** jajeta
- **po potrebi** kisele vode

Priprema

Ocistiti, oljuštiti, iseci krupno 1 glavicu veceg ili 2 glavice osrednje velicine crnog luka, staviti u coper zajedno sa ocišcenim belim lukom. Iseckati na krupnije (da nije vodenasto).

U vanglu staviti 1/2 kg mlevenog mešanog mesa, dodati sjedinjen luk, kesicu zacina za instant spremanje pljeskavica, prezle, alevu crvenu papriku (ko voli, može i ljutkastu), 2 jajeta. Sjediniti u kompaktnu smesu, dodati kisele vode po potrebi. Smesa treba lako da prolazi kroz prste i da ne ostaje na rukama. Smesu pokriti folijom i ostaviti u frižideru bar pola sata - što duže, to bolje.

Rernu zagrejati na 200 stepeni, u pleh staviti alu foliju i dobro nauljiti. Pljeskavice oblikovati rukom ili premazati alu foliju uljem, staviti lopticu smese u sredinu, preklopiti drugom polovinom folije pa pritisnuti donjom stranom tanjira do zeljenog oblika. Redjati u pleh i peci oko 40-45 minuta.

Savet

Ja ih serviram standardno sa krompir pireom sa malo dodatog senfa za decu, a za nas špagete po uputstvu sa kesicom "etiri vrste sira", po uputstvu. Super brzo, kalorino i ukusno kada zatreba.