

## *Punjena pljeskavica sa 3 vrste sira*



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Domace**

- **400** g juneceg mlevenog mesa
- **50** g budjavog sira
- **50** g mocarele sira
- **50** g trapist sira
- biber
- so
- **prstohvatale**ve tucane paprike
- **30** g crnog luka
- ulje za prženje

### **Priprema**

Pomiješati, meso, luk, 3 vrste sira i sve rukom sjediniti, dodati zacine so, biber i alevu sjediniti.

Napraviti lopticu i razvuci na kesu pljeskavicu.

Pržiti na zagrijanom ulju sa obe strane.

### **Savet**

Ukus je pravi pogodak, ako ne volite luk ili neki sir navedeni u tekstu vi samo izbacite i možete dodati nesto što želite. Ovako isto možete umesto june?eg mesa ako ve? nemate samo 10 ?evapa dosate ostale sastojke samo ne

so. Obje sam kombinacije probala ljepše je sa 10 ?evapa i ostali sastojci.