

Pilece pljeskavice sa povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gmlevenog belog, pileceg, mesa
- **200** gkrompira
- **160** gcrnog luka
- **250** gšargarepe
- **1**jaje
- **1**juta papricica
- **5** kašikaprezli
- **3** cešnjabelog luka
- **1** kašicicasode bikarbone
- ulje

Zacini:

- **1/2** kašicicemlevenog kima
- **1/2** kašicicemlevenog korijandera
- **2** kašicicealeve paprike
- **1** kašicicadimljene aleve paprike
- **1** kašicicamlevenog bibera
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina

Priprema

Krompir ocistiti i izrendati na krupno rende. Crni luk, šargarepu, beli luk i ljutu papricicu, sasvim sitno, iseckati (najbolje u secko).

Mleveno, pilece, meso staviti u, dublju, vanglicu. Dodati izrendani krompir i, svo, iseckano povrce. Ubaciti jaje, sodu bikarbonu i, rukom, sjediniti. Zatim dodati, navedene, zacine i uz, postepeno, dodavanje prezli dobro sjediniti sastojke (prezle dodajte toliko da možete od smese formirati pljeskavice).

Meni je kašika za supu bila, kao, merna jedinica. Vlažnom kašikom vaditi smesu i, vlažnim, rukama je oblikujte u pljeskavicu. Napravite, prvo, sve pljeskavice, pa pređite na prženje.

U, odgovarajucu, posudu sipati ulje, 1cm visine, i staviti ga da se zagreje, na srednjoj temperaturi. Na zagrejano ulje spuštati pljeskavice da se prže. Kada jedna strana porumeni okrenuti pljeskavice da i druga strana porumeni.

Pržene pljeskavice vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Pljeskavice poslužiti uz dodatak i salatu, po želji.

Savet