Argentinske pljeskavice sa pecurkama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlevenog pileceg mesa
- od bataka i karabataka
- **300 g (3-4 srednja)**kuvanog krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **4 cena** belog luka
- **100 g** pecuraka
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **1**jaje
- **2** žumanca
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**kari

Za prženje:

- **2**belanca
- **50 g**prezli
- **3 kašike**masti

Beli sos za pljeskavice:

- **1 caša** kisele pavlake
- **100 g**majoneza

- **3**kisela krastavcica
- **po ukusu**mirodjija

Priprema

Naseckati sitno crni luk, beli luk i pecurke.

Obaren krompir izgnjeciti. Dodati sitno seckani crni, beli luk i pecurke. Dodati meso, zacine, jaje i žumanca. Smesu umesiti rukama.

Parviti pljeskavice. Umakati u umucena belanca, zatim u prezle.

Reati na poslužavniku. Kad se naprave sve pljeskavice. Zagrejati mast i pržiti pljeskavice.

Beli sos: Krastavcice iseci na kockice. Dodati pavlaku, majonez i mirodjiju. Sve lepo izmešati i ostaviti u frižideru da se sastojci sjedine. Služiti uz pljeskavice!

Savet

Savršen ruak!