

Domaca pljeskavica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 gm** mlevenog juneceg mesa
- **1,5 glavica** crnog luka
- **1 kašičica** slatke mlevene paprike
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** soli
- **po želji** biber

Priprema

Mesu dodati luk koji je prethodno sitno iseckan u secku, zatim dodati papriku, sodu bikarbonu, so i po želji pobiberiti. Rukama sve dobro zamesiti da se sastojci povežu. Smesu prekriti folijom i ostaviti u frižideru 2-3 sata da odstoji.

Kada je smesa odstojala, ruke podmazati sa malo ulja i oblikovati pljeskavice tako što prvo od smese oblikujete kuglice odprilike velicine mandarine, zatim na tacnu za kafu staviti alu foliju, podmazati je sa uljem na nju staviti kuglicu mesa, prekriti sa još jednom folijom i lagano pritiskati i oblikovati krug.

U tiganj sipati malo ulja da se zagreje pa pržiti pljeskavice. Meni je bilo dovoljno 3 minuta da pržim sa svake strane. Prženje zavisi od jacine šporeta, nekima ce trebati koji minut krace ili duže da se prži.

Savet