

Pamuk pljeskavice



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gm** mlevenog mesa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **3 cena** belog luka
- **2 kašike** pšeničnog griza
- **2 kašike** brašna
- **2** jajeta
- **2 dl** vode
- **1/2 kašice** soli
- **1 prstohvat** bibera
- **1/2 kesica** praška za pecivo

Za prženje:

- **200 ml** ulja

Priprema

Crni luk, beli luk sitno iseckati pa dodati mlevenom mesu.

Jaja penasto umutiti pa dodati u vanglu sa lukom i mesom.

Dodati kašu vode i sve dobro sjediniti.

U polu gotovu smesu dodati brašno, griz, so, biber i prašak za pecivo i po ukusu dodatnih zacina.

Smesu dobro sjediniti i kašikom uzimati i spustati u prethodno zagrejanu masnocu (ulje ili mast).

Pržene pljeskavice su kao pamuk mekane. Služiti ih uz domaci majonez, sir, kajmak, kuvani krompir. Po želji!
Prijatno!

Savet

Po želji umesto crnog luka dodati praziluk. Ili dodati pola glavice crnog luka i šaku seckanog praziluka!
Pljeskavice su savršene za vaše mališane!