

## *Junece pljeskavice i sos sa spanacem, pirincem,...*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Junece pljeskavice:**

- **1/2 kg** mlevenog juneceg mesa
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **3 veka cešnjabelog** luka
- **2 kašičice** aleve paprike
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** mlevenog kima
- **1 kašičica** majorana
- **1/2 kašičice** mlevene mešavine bibera
- **80 ml** gazirane vode
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **2 kašike** ulja
- **3 kašike** prezli

#### **Sos sa spanacem, pirincem:**

- **100 g** očišćenog spanaca
- **1 manji struk** praziluka (samo beli deo)
- **2 veka cešnjabelog** luka
- **1 kesica** sosa sa 4 vrste sira
- **300 ml** tople vode
- **300 ml** pavlake za kuvanje
- **2 pune kašike** krem sira
- **2 pune kašike** kisele pavlake
- **100 g** polutvrdog sira Ruscello zeleni

- **2 kašičice** suvog biljnog začina
- ulje

... i još:

- **120 g** pirinca

## Priprema

Junece pljeskavice: U dublju vanglicu staviti mleveno junece meso. Crni i beli luk ocistiti i što sitnije ih iseckati. Iseckani luk dodati mesu. Zatim dodati alevu papriku, suvi biljni zacin, mešavinu bibera, majoran, mleveni kim, ulje, sodu bikarbonu i gaziranu vodu. Rukom zamesiti smesu, uz postepeno dodavanje prezli.

U šoljicu sipati malo ulja, koje ce služiti da se naulje ruke, prilikom pravljenja pljeskavica, kao i kašika sa kojom ce se uzimati smesa. Kašikom zahvatiti deo mesa, rukama napraviti lopticu, pa je malo spljoštiti, da se dobije oblik pljeskavice. Napravljene pljeskavice porežati u podmazanu posudu, prekriti je providnom folijom i ostaviti u frižider, dok se spremi sos.

Sos sa spanacem, pirincem,...: Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode i obariti ga. Obareni pirinac skloniti na stranu. Spanac dobro oprati i sitno ga iseckati. Praziluk iseckati na polukrugove, a beli luk iseckati sitno. U dublju posudu (po mogućstvu teflonsku) sipati malo ulja i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckani praziluk i beli luk. Dinstati 3 minuta, pa dodati iseckani spanac. Posuti suvim biljnim zacinom, promešati, poklopiti i na tihoj vatri dinstati, samo dok spanac omekša.

Zatim dodati sos iz kesive rastvoren u 300 ml tople vode, pavlaku za kuvanje, krem sir i kiselu pavlaku. Dobro promešati i kuvati dok ne pocne da se zgušnjava. Tada ubaciti polutvrđi sir Ruscello zeleni iseckan na kockice. Promešati, ostaviti da se sir istopi, pa ubaciti obareni pirinac. Dobro promešati, krckati još 1-2 minuta, poklopiti i isključiti. Sos ostaviti da odstoji pet minuta, pre posluženja.

Pljeskavice ispržiti na zagrejanom ulju i poslužiti ih uz, pripremljeni, sos.

## Savet