Punjene pljeskavice

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **200 g**dimljene mesnate slanine
- **1**ljuta papricica
- **2**deblje isecena parceta starog hleba
- **1**jaje
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1 struk**mladog belog luka
- **2 kašicice**aleve paprike
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašicica**mešavine mlevenog bibera
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina

Za punjenje pljeskavica:

- **300 g**tanko isecenog kackavalja (gauda)

Priprema

Stari hleb potopiti mlekom i ostaviti da hleb upije mleko. Dimljenu mesnatu slaninicu iseci što sitnije (ne u secko, treba da se osete mali komadici slanine) na kockice. Crni luk, mladi beli luk i ljutu papricicu sitno iseckati.

U vanglicu staviti mešavinu mlevenog mesa. Natopljeni hleb dobro rukom isceditи od mleka i dodati ga mesu.

Zatim dodati jaje, iseckani luk, ljutu papricicu i slaninu. Posuti alevom paprikom, sodom bikarbonom, biberom i suvim biljnim zacinom. Rukom dobro umesiti smesu. Meso mesiti oko 15 minuta (u meuvremenu, slobodno, odmorite malo ruku). Spremljeno meso probati, da li treba dodati još zacina, prekriti vanglicu providnom folijom i ostaviti u frižider, jedan sat.

Zatim meso podeliti na loptice, jednake velicine. Ja sam pravila velike pljeskavice, pa sam meso podelila na 6 loptica od po 150 g. Za jednu pljeskavicu vam idu dve loptice mesa. Ako želite manje pljeskavice, onda i loptice mesa neka vam budu manje.

Evo kako sam ih ja pravila, da mi budu sve jednake velicine. Plitak tanjir, sa malo udubljenim dnom (udubljeni deo je vel. 17cm) prekriti providnom folijom, da folija prelazi ivice tanjira. Na sredinu tanjira staviti jednu lopticu mesa i rukom, na koju je navucena plasticna kesa, ravnomerno rasporediti meso, da malo prelazi ivice udubljenog dna. Po sredini napravljenog kruga staviti po 4 parceta tanko isecenog kackavalja.

Na drugi tanjir, na vec opisani nacin, razvuci i dugu lopticu mesa. Pomocu providne folije taj drugi deo pljeskavice prebacite preko mesa sa kackavaljem (vrlo lako cete to uraditi, zbog providne folije). Pomocu folije ivice donjeg dela mesa malo prebaciti preko gornjeg dela. Prebacene ivice mesa, takoe preko folije, utapkajte da ne bi kackavalj iscureo prilikom prženja, a ujedno cete napraviti i okrugli oblik pljeskavice.

U dublji tiganj sipati ulje, visine 2cm. Najbolje bi bilo da pljeskavice pržite u teflonskom tiganju, da se ne zalepe za dno. Na blago zagrejano ulje spustiti pljeskavicu da se prži (Raširite dlan desne ruke, prevrnite pripremljenu pljeskavicu iz tanjira, skloniti foliju i polako je spustiti na ulje. Na ulje prvo spustiti, znaci, stranu gde su sastavljene ivice). Pljeskavicu pržiti na srednjoj temperaturi. Ako treba doliti još ulja, jer ulje treba da bude do polovine pljeskavice.

Kada donja strana porumeni, preokrenuti pljeskavicu da se isprži i druga strana. Ja sam za preokretanje koristila široku rupicastu kašiku i pripomagala se špatulom. Kada se donja strana isprži, bez problema cete je okrenuti.

Isprženu pljeskavicu izvaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Punjenu pljeskavicu poslužiti uz prilog po ukusu...

Savet