Mini pljeskavice u sosu od sira

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pljeskavice:

- **500 g**mlevenog mešanog mesa
- **2**jajeta
- **150 g**prezli
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- crvena slatka paprika
- ulje za prženje

Sos od sira:

- **300 g**feta sira
- **100 g**kackavalja
- **2**jajeta
- **malo**bibera
- **malo**ulja

Priprema

Napraviti smesu za pljeskavice od mešanog, jaja, sitno seckani luka, prezli i zacina. Formirati mini pljeskavice rukama ili u silikonskim kalupima. Ostaviti da odstoje u frižideru par sati, koliko imate vremena, može i preko noci, da se ukusi povežu. Pržiti pljeskavice u zagrejanom ulju.

Sos od sira: ostaviti ulje u šerpicu, tek toliko da prekrije dno. Dok se greje ulje, pomešamo feta sir sa jajima, dobro izgnjecimo da se sve poveže. Kada se ulje dobro zagrejalo sklonimo ga sa vatre i sipamo feta sir u ulje, mešamo i odmah dodamo rendani kackavalj i biber. Ne morate dosavati so, jer je sir vec slan. Služiti toplo uz salatu.

Savet

U vreme pripreme nije uraunato vreme dok meso stoji u frižideru.