

Pilece punjene pljeskavice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa od pilecih
- bataka i karabataka
- **1** jaje
- **4 kašike** prezli
- **3 kašike** mešavine zacina za piletinu
- **malocrnog** i belog mlevenog bibera

Nadev za pljeskavice:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 glavica** ljubicastog luka
- **1** srednja šargarepa
- **5** srednjih šampinjona
- **70 g** dimljene mesnate slanine
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **3** cena belog luka
- **po potrebi** ulje ili mast za prženje

Preliv:

- **100 g** majoneza
- **1 čaša (180ml)** kisele pavlake
- **2 kisela** krastavcica

Priprema

Mlevenom mesu dodati jaje, prezle, zacin za piletinu i biber. Izmešati sve lepo da se sjedini i ostaviti u frižideru da odstoji, dok pripremate nadev za pljeskavice.

Crni i ljubicasti luk, slaninu iseci na kocke. Šargarepu i pecurke izrendati. Beli luk i peršun iseckati sitno.

Na malo masnoce upržiti crni i ljubicasti luk. Kada dobije staklastu boju dodati šargarepu i slaninu. Kratko prodinstati.

Dodati pecurke i suvi zacin. Nastaviti sa dinstanjem dok ne ispari tecnost koju su pustile pecirke. Dodati peršun i beli luk izmešati i skloniti sa ringle.

Od pileceg mesa praviti pljeskavice u sredini staviti po kašiku nadeva i rukom oblikovati pljeskavicu. Posuti sa malo prezli.

Pržiti na zagrejanom ulju sa svih strana. Vaditi na papirni ubrusu da se ocede od viška masnoce.

Preliv: Krastavcice iseckati na kockice. Dodati majonez i pavlaku. Izmešati. Služiti uz tople pljeskavice i pire od krompira. Prijatno!

Savet