

Pljeskavice sa vajkremom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gmlevenog juneceg mesa**
- **1jaje**
- **1 srednja glavicacrнog luka**
- **2 veca cešnjabelog luka**
- **1/2 veziceperšuna**
- **100 gvajkrema**
- **1 kašicicadimljene aleve paprike**
- **1 kašicicakurkume**
- **1 kašicicamlevenog bibera**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **3 kašikeulja**
- **2 kašicicesuvi biljni zacin**
- **3 kašikeprezli**

Priprema

Crni luk, beli luk i peršun iseckati što sitnije, ali rucno, ne u secko. U odgovarajuću posudu staviti mleveno meso, dodati iseckani crni i beli luk, kao i peršun. Zatim, dodati jaje, vajkrem (u nedostatku vajkrema koristite krem sir), dimljenu alevu papriku, kurkumu, biber, sodu bikarbonu, ulje i prezle. Rukom dobro zamesiti smesu. Mesiti je najmanje pet minuta.

Od pripremljene smese oblikovati pljeskavice. Ruke ovlažite vodom, pa zahvatati po punu supenu kašiku smese (kašika neka vam bude merna jedinica, koja pri svakom novom uzimanju smese treba biti pokvašena) i rukama je oblikovati u lopticu. Zatim lopticu samo malo pritisnuti, da se dobije oblik pljeskavice (od ove smese treba da

vam izae 16 pljeskavica). Napravljene pljeskavice reati na veci plato (ja sam koristila tacnu za tortu), koji je prethodno podmazan ulje. Prekriti pljeskavice providnom folijom i ostaviti ih u frižider, da odstoje jedan sat.

Pre prženja pljeskavice izvaditi iz frižidera, da budu na sobnoj temperaturi 10-ak minuta. U odgovarajucu posudu sipati ulje, visine 1cm, i staviti ga da se zagreje. Na zagrejano ulje spušati pljeskavice i pržiti ih na srednjoj temperaturi. Kada jedna strana porumeni okrenuti je da se isprži i druga strana.

Pržene pljeskavice vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Pljeskavice poslužiti iz prilog i salatu po vašem izboru.

Savet