

## ***Pljeskavice sa topljenim sirom i paradajzom***



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 gm**levenog juneceg mesa
- **1 kašičica**soli
- **1/2 kašičice**bibera
- **1/2 kašičice**aleve paprike
- **1**belance
- **7-8 listova**topljenog sira
- **7-8 kolutova**paradajza
- **po želji**seckan crni luk

### **Priprema**

Zamesiti meso (bolje sveže nego zamrznuto) sa zacinima i belancetom. Mesiti ga dobro rukom dva tri minuta pa ostaviti pola sata u frižider. Bilo bi najbolje da stoji duže, sat ili dva jer ce pljeskavice biti ukusnije. Ako žurite neka stoje bar pola sata, a dok stoje bar još jednom premesiti masu. Odstajalo meso podeliti na 7-8 kugli.

Svaku kuglu malo dlanom spljoštiti pa ih sve staviti u zagrejan tiganj koji smo prethodno poprskali sa malo ulja. Pljeskavice peci sa obe strane po nekoliko minuta da lepo porumene.

Kad su pecene i sa druge strane na svaki staviti list sira i držati u tiganju još minut dva da se sir blago otopi.

Pljeskavice staviti na tanjire pa na svaku, na sir staviti kolut svežeg paradajza. Okolo staviti seckan crni luk.

Kao prilog možete dodati pomfrit, ja sam poslužila sos od pavlake i majoneza sa belim biberom i zelenu salatu.

### **Savet**

Ovako spremljene pljeskavice ( u kunoj varijanti) su veoma ukusne i socne a lako se prave.