# *Pljeskavice u sosu od vrganja*



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

**Za pljeskavice:**

- **500 g**mlevenog mesa
- **1** jaje
- **1 mala glavica**crnog luka
- **3 kašike**prezli
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

**Još:**

- **400 g**vrganja
- **400 ml**kisele pavlake

## Priprema

Sve sastojke za pljeskavice umesiti dobro da smesa postane kompaktna. Praviti pljeskavice i pržiti ih.

Dok se pljeskavice prže. Vrganj oprati dobro i iseckati na kockice (ili željeni oblik).

Pržene pljeskavice izvaditi u posudu. A na masnoci na kojoj su pržene pljeskavice ispržiti vrganj. Zaciniti po ukusu.

Kada vrganj bude pržen dodati prethodno przene pljeskavice. Kratko propržiti sve skupa.

Zatim dodati pavlaku i zacine po želji. Krckati 10 minuta.

## Savet

Ukusno i brzo jelo.