

Pilece pljeskavice sa tikvicom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog pileceg mesa (otkošcenog)
- **200 g**tikvica
- **100 g**šargarepe
- **150 g**crnog luka
- **2 veka češnj**abelog luka
- **2 kašik**eljutog kecapa
- **1 kašic**icasenfa
- **1**jaje
- **4 kašik**eprezli
- **1 kašic**icapraška za pecivo
- **3 kašik**eulja
- **2 kašic**icesuvog biljnog zacina
- **1 kašic**icamlevenog bibera
- ulje za prženje pljeskavica

Priprema

Belo pilece meso samleti u secko. Tikvicu oljuštiti i iseci na kocke. Posoliti, staviti u cetku i ostaviti pola sata da pusti vodu. Zatim i nju samleti u secko. Šargarepu, crni i beli luk ocistiti, pa i njih samleti u secko.

U dublju posudu staviti samleveno meso, dodati tikvicu, šargarepu, crni i beli luk. Ubaciti kecap, senf, jaje, prezle (ako treba dodati još jednu kašiku prezli, ali ne više), prašak za pecivo, ulje, suvi biljni zacin i mleveni biber. Rukom zamesiti smesu. Mesiti 2-3 minuta. Poklopiti posudu i ostaviti u frižider, najmanje pola sata. Zatim vlažnim rukama oblikujete pljeskavice (ja sam koristila supenu kašiku za uzimanje smese. Staviti smesu

na dlan leve ruke i desnom rukom pritisnuti da se dobije oblik pljeskavice). Prilikom formiranja pljeskavica nemojte ih mnogo tanjiti, neka budu oko 0,5 cm debljine. Prvo napraviti sve pljeskavice pa ih pržiti.

U teflonskom tiganju (ili posudi sa debelim dnom) sipati ulje visine 1cm i staviti da se zagreje na umerenoj temperaturi (meni je jacin ringli od 1-9, ja sam ih pržila na 6). Na zagrejano ulje spuštati napravljene pljeskavice i pržiti ih. Pržene vaditi na kuhinjski papir. Pljeskavice poslužiti sa prilogom i salatam po želji.

Savet