

Socne pljeskavice



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljevene junetine
- **1 veca** glavica luka
- **1 cen** bijelog luka
- **1/2 kašicicem** ješavine zacina
- **1/2 kašicices** soli
- **1/3 kašicice** biberna
- **3 kašikem** mineralne vode
- ulje

Priprema

Sjediniti mljeveno meso, rendani crveni i bijeli luk, mješavinu zacina, so i biber. Dobro izraditi rukama, da se sastojci povežu. Dok sastojke mijesate, dodavati po kašiku hladne mineralne vode, svakih par minuta. Smjesu staviti u frižider, nekih sat vremena. Tiganj sa uljem zagrijati; a od smjese, pouljenim rukama, odvajati kuglice željene velicine. Svaku malo rastanjiti dlanom; ali ne previše (pazite da nisu pretanke, jer onda neće biti socne). Spuštati na zagrijano ulje. Pržiti po 4 minute sa svake strane, da fino porumene. Poslužiti sa lepinama, ajvarom, pinurom, lukom, sezonskom salatom, senfom... po ukusu!

Savet