

Pohovane pljeskavice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljevenog mesa
- **3 kašike** prezle
- **100 ml** mineralne vode
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** bijelog luka
- **1 kašičica** mješavine začina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **2** jajeta
- **par kašika** brašna
- ulje za prženje

Priprema

Prezle preliti mineralnom vodom, pa sjediniti. Dodati mljeveno meso, ribanu (ili sitno sjeckanu) glavicu luka, kao i protisnuti češnjak. Zaciniti, po ukusu (mješavina začina, so, biber), pa sve dobro sjediniti, da se sastojci povežu. Umutiti jaja i malo soli. Od smjese oblikovati pljeskavice, pa svaku uvaljati u brašno, pa u umucena jaja. Spuštati na zagrijano ulje. Pržiti, da fino porumene sa obje strane.

Poslužiti tople pljeskavice, najbolje uz lepinje, salatu, jogurt...

Savet