

Pljeskavice punjene krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pljeskavice:

- **500 g** mlevenog juneceg mesa
- **100 g** crnog luka
- **1** veci cenbelog luka
- **2** kašike brašna
- **1** kašica soli
- **1** kašica aleve paprike
- **1/2** kašice mlevenog bibera
- **1/2** kašice mlevenog kima
- **1/2** vezice svežeg peršuna
- **1** jaje

Za krompir pire:

- **400 g** krompira sa korom
- **30 g** maslaca
- **180 ml** mleka
- **1/2** kašice soli
- **1** kašica belog luka u prahu
- **1** kašica mlevenog korijandera
- **1** kašica aleve paprike
- **1/2** kašice mlevenog bibera

Sos od paradajza:

- **250 ml** pasiranog paradajza
- **1 kašika** paradajz pirea
- **2 kašike** ljutog ajvara
- **1/3 kašice** soli

Ostalo:

- **200 g** krupno narendanog kackavalja
- (trapist, edamer...)

Priprema

Pripremanje pljeskavica: Za pečenje pljeskavica trebace vam posuda sa nelepljivim dnom. Za ovu količinu sastojaka ja sam koristila dublju tepsiju, vel. 24cm. Dno tepsije podmazati sa jednom kašikom ulja. Mleveno meso staviti u vanglicu. Dodati sitno iseckani crni i beli luk. Zatim dodati brašno, so, alevu papriku, mleveni biber, mleveni kim, iseckani peršun i jaje. Rukom dobro sjediniti meso sa dodatim sastojcima. Nauljenim rukama odvajati pripremljeno meso i oblikovati loptice (izae osam loptica, jer se prave malo vece). Loptice mesa poreati u pripremljeni pleh, sa malim razmakom izmeu, i svaku u sredini pritisnuti da se napravi udubljenje (samim tim one ce se i raširiti). Staviti tepsiju u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci pljeskavice 30 minuta.

Dok se meso pece pripremamo krompir pire: Neljušteni krompir staviti da se skuva (koristila sam crveni krompir). Kada se skuva samo malo ga ostaviti da se prohladi, pa ga oljuštiti. Očišćeni krompir staviti u vanglicu i viljuškom ga izgnjeciti. Dodati omekšali maslac i toplo mleko. Mikserom umutiti da se dobije penasta struktura krompira. Zatim dodati so, beli luk u prahu, mleveni korijander, alevu papriku i mleveni biber. Mikserom sve sjediniti. Krompir pire staviti u kesu za zamrzivac i odseci vrh kese.

Sos od paradajza: U odgovarajucu posudu sipati pasirani paradajz, dodati paradajz pire, ljuti ajvar i so. Žicom za mucenje sjediniti sastojke. Umesto ajvara možete dodati malo cilija u prahu ili ako ne volite pikantna jela izbacite ljute sastojke.

Izvaditi iz rerne posudu sa mesom.

Izmeu mesa kašikom rasporediti sos od paradajza. Krompir pire istiskivati iz kese i napuniti otvore u sredini pljeskavica (možete celu površinu pljeskavica da prekrijete krompir pireom), a ostatak poslužite kao prilog. Preko krompira rasporediti kackavalj i vratiti u rernu još oko 15 minuta.

Poslužiti...

Savet