

## *Pljeskavice od mešane bele recne ribe*



### **Sastojci**

#### **Za 4 osobe:**

- 1,5 kg mesane recne bele ribe
- 1 kašičica bibera
- 2 kašike soli
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- 2 kašike sitne slatke paprike
- 1 kašika tucane ljute paprike
- 1 limun
- 1 narandža
- 2 jajeta
- 2 glavice crnog luka

### **Priprema**

Ocistiti ribu, odstraniti glavu rep i peraja. Zatim je iseckati i staviti da se kuva 15 minuta. Kada je skuvana dobro ocediti, da nema vode i samleti na mašini za meso, sa sitnim rešetkama 3 puta.

Kada je mlevenje gotovo, dodati sve sastojke, sem limuna i narandže. Sve dobro izmešati i ostaviti da stoji 15-20 minuta.

Kada ostoji u šaku uzeti smesu, staviti na najlon i lagano rukom oblikovati do debljine 1 cm.

Peci na vrelom ulju, dok ne dobije zlatno žutu boju.

Servirati na plitak tanjir uz sitno seckan luk i po krišku narandže i limuna.

Uz to ide lepo belo vino. Prijatno!