

Pljeskavice sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** parcestarog hleba
- **1** manja glavica crnog luka
- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **1** jaje
- **1** kašicica praška za pecivo
- **po ukusu** so, biber i zacine
- **200** g kackavalja
- **malom** leka
- **2** kašike brašna
- **malocrvene** mlevene paprike

Priprema

Parce hleba kratko potopiti u mleko i ocediti ga. Crni luk sitno iseckati.

Sastaviti mleveno meso crni luk, oceeni hleb, jaje, prašak za pecivo so, biber i zacine i na kraju dodati alevu papriku i brašno.

Sve dobro sjediniti rukom i praviti pljeskavice. Poreati ih u pleh i peci 20-tak minuta, na 200 stepeni.

Izvaditi pleh iz rerne i na svaku pljeskavicu staviti po parce kackavalja. Vratiti u rernu i peci još 5 minuta da sir omekša.

Savet