

Pljeskavice sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 parcestarog hleba**
- **1 manja glavicacrнog luka**
- **500 gmlevenog juneceg mesa**
- **1jaje**
- **1 kašicicaprška za pecivo**
- **po ukususo, biber i zacine**
- **200 gkackavalja**
- **malomleka**
- **2 kašikebrašna**
- **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 ipeci 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