

Punjene pljeskavice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** sušenog peršuna
- **1/2 kašičice** sušenog bosiljka
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cenabelog** luka
- **1**jaje
- **1 kašika** ulja
- **2 kašike**prezli
- **1 kašičica**bibera (ili više po želji)
- **1 kašičica**slatke zacinske paprike

Fil:

- **200 g**šunkarice
- **200 g**kackavalja

Priprema

Crni i beli luk sitno izrendati, pomešati sa mesom, dodati jaje i zacine i sve dobro sjediniti pa ostaviti u frižider da stoji sat vremena. Odvajati loptice pa ih oblikovati na celofanu, složiti iseckanu šunkaricu i kackavalj, odvojiti još malo mesa pa preklopiti i rukom oblikovati pljeskavicu pazeci da sir ne viri napolje.

Pržiti u vreloom ulju dok ne porumeni sa obe strane. Služiti uz prilog i salatu po želji.

Savet