

Pljeskavica

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Sůl 3 špetka
- Peppr černý mletý 3 špetka
- Mletá paprika pálivá 0.5 lžička
- Mleté hovězí maso 800 g
- Kypřicí prášek 1 špetka
- Sodovka 40 ml
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory důkladně omyjte a dejte vařit do studené vody, asi na 20 minut. Mleté maso si dejte do mísy, nasypejte na něj kypřicí prášek a zalijte sodovkou. Až zasyčí a zabublá, vmíchejte ji do masa. Bude díky tomu krásně křehké. Přidejte sůl, pepř a papriku podle chuti a nakonec i najemno nasekanou cibuli a petrželovou nať. Nepřidávejte ani strouhanku, ani vejce. Pak ze směsi tvořte spíš větší karbanátky, potřete je olejem a grilujte z obou stran.

Brambory scedte, lehce promáčkněte palcem, pokladte je plátky másla a servírujte k pljeskavicím, spolu s ajvarem. Vše ozdobte rozmarýnem a barevným pepřem.