

# Pleskavica

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- telecí maso 1 kg
- **na potření**
- olej 1 ks
- **podle chuti**
- čerstvě mletý pepř 5 g
- červené papričky (chilli) 3 g
- česnek 2 stroužek
- mořská sůl 20 g
- **podle potřeby**
- cibule 150 g
- minerálka 20 cl

**Doba přípravy:** 160 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Bosna a Hercegovina

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Maso očistíme, jemně semeleme, smícháme se solí a pepřem. Přidáme očištěnou a nasekanou cibuli a česnek, potom důkladně propracujeme rukama. Maso necháme odpočinout 6 - 12 hodin v chladu. Maso znovu ručně promícháme nebo znovu semeleme a přidáme více či méně pálivé papričky, můžeme ji nahradit i mletým pálivým chilli. Doplníme o "bublinkovou" vodu, můžeme zkusit i Coca Colu. Přidáváme tak, aby směs získala konzistenci husté kaše. Necháme zhruba hodinu odpočinout.

Ze směsi tvoříme placky 1,5 - 2 cm tlusté, celkem libovolného průměru, které lehce potřeme olejem.

Placky pljeskavica poté grilujeme na roštu, na pánvi to opravdu není ono. Grilujeme zpravidla asi 3 minuty z každé strany, sami to poznáme podle žáru.

Pleskavice se servírují nejlépe s ajvarem a sekanou červenou cibulí.

Nemáte-li ajvar, než zalijete pleskavice sladkým kečupem nebo tatarkou ze supermarketu, ochutnejte je nejprve samotné. Sami pak zjistíte, je-li ještě třeba dochutit a čím.

„Dobar tek“.

Telecí maso můžeme nahradit kombinací 0,7 kg šťavnatého hovězího a 0,3 kg vepřového plecka. Pokrm z uvedeného množství postačí asi pro 4 osoby.