

Pljeskavica

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olivový olej 3 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- sekaná petrželka 2 hrst
- mleté míchané maso 500 g
- podravka 3 lžíce
- **podle potřeby**
- tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Jugoslávie

Počet porcí: 1

Postup:

Mleté maso, nejlépe mix z vepřového a hovězího, promícháme s vegetou, olivovým olejem a velkým množstvím nasekané petrželky. Podle chuti opepříme.

Masovou hmotu na pljeskavice necháme asi 20 minut odležet. Z hmoty tvoříme placky, které smažíme nebo grilujeme. Z grilu jsou lepší.