Pljeskavica

Aussprache schwierig, Zubereitung leicht! Leckeres Rezept für Pljeskavica, eine Spezialität aus Serbien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

510 g	Faschiertes (vom Rind)
310 g	Faschiertes (vom Lamm)
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Paprikapulver
1 Prise	Salz
3 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Die **Pljeskavica** ist ein sehr beliebtes serbisches Rezept. Zuerst die abgepellte Zwiebel in kleine Stücke hacken. Anschließend, außer das Öl, alle Zutaten vermischen und das Ganze in Folie einwickeln und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

2. Nun mit feuchten Händen aus der Mischung gleichgroße Kugeln formen, dann zu Plätzchen flachdrücken und mit Öl bepinseln.

3. Die Teigfladen in eine Grillschale geben und im heißen Grill beidseitig grillen, bis sie schön braun und knusprig sind.

Tipp

Um die Bindung der Pljeskavica zu erhöhen, können auch eingeweichte Semmel unter die Fleischmischung gegeben werden.