Gefüllte Pljeskavica

Diese gefüllte Pljeskavica ist ein echter Klassiker der Balkan-Küche und begeistert mit saftigem Faschierten, würzigen Gewürzen, knuspriger Kruste und einer köstlichen Käsefüllung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

800 g	Faschiertes (gemischt)
2 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Peperoni (mittelscharfe)
2 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer
200 g	Käse (in Scheiben)

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Pljeskavica** die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Faschierte zusammen mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und den übrigen Zutaten in eine große Schüssel geben. Alles gründlich verkneten und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Die Fleischmasse anschließend abdecken und etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Aromen optimal entfalten können.

2. Nach der Ruhezeit die Fleischmasse in gleich große Portionen teilen. Jede Portion mit den Händen oder mithilfe eines kleinen Topfes zu einem flachen Fleischfladen formen. Auf eine Hälfte jeweils Käsescheiben legen und zusammenklappen. Die Ränder sorgfältig verschließen und die Pljeskavica nochmals leicht in Form drücken, damit der **Käse** beim Braten oder Grillen nicht austritt.

3. Die gefüllten Pljeskavica auf dem heißen Grill oder in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 10 Minuten grillen beziehungsweise braten, bis sie außen schön gebräunt

und innen vollständig gegart sind.

Tipp

Besonders gut schmeckt die gefüllte Pljeskavica mit Ajvar, frischen Zwiebelringen, Djuvec-Reis, knusprigen Pommes, Ofenkartoffeln oder Fladenbrot. Ein frischer Krautsalat runden das Balkan-Gericht perfekt ab.