

# 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

500 g	<a href="#">Faschiertes</a> (vom Rind)
300 g	<a href="#">Faschiertes</a> (vom Lamm)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 TL	Paprikapulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
3 EL	Pflanzenöl

## Zubereitung

1. Die **Pljeskavica** ist ein sehr beliebtes serbisches Rezept. Zuerst die abgepelte 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 Laibchen flachdrücken und mit Öl bepinseln.
3. Die Pljeskavica 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.