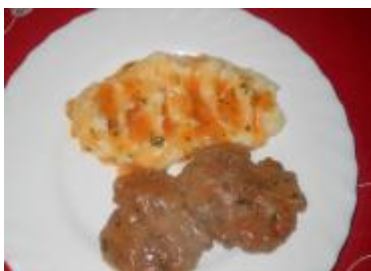


Pikantne purece pljeskavice



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljevenog pureceg mesa
- **2** cenabijelog luka
- **1** glavica crnog luka
- **1 kašika** mješavine začina
- **malos**o, biber, cili
- **1** fix za pljeskavice
- **1** jaje
- **1 kašika** prezla

Priprema

Crni luk sitno isjeckati, dodati meso, jedno jaje i preostale sasojke. Smjesu dobro izmješati da bude jednolicna. Ostviti u frižider 20 minuta prekriveno prozrnim folijom. Nakon što smjesa odstoji na radnoj površini oblikovati pljeskavice i redati na masnu foliju. Ponovo ih vratiti u frižider na 15 minuta. Na zagrijanom ulje pržiti pljeskavice. Pržene pljeskavice odlagati na kuhinjski papir da pokupi suvišnu masnocu. Krompir oguiti, staviti da se skuha. Skuhanom krompiru ocijediti vodu, dodati 50 g maslaca, 100 ml mlijeka i soli po ukusu. Smjesu izmiksati. Priprema crvenog sosa: U predhodno zagrijanoj tavi dodati smjesu od maslinovog ulja, 200 ml vode, so, vegeta, biber. Kad prokuha dodati paradajz sos, smanjiti vatru da lagano kuha kad se smjesa upolovi, dodati 1 kašiku gustina koju smo predhodno rastvorili u malo vode, i nastaviti sa kuhanjem. Na samom kraju kuhanja dodati peršun i predhodno ispržene pljeskavice. Još malo nastaviti sa kuhanjem dok sos ne dobije željenu gustinu. Služiti toplo uz navedeni prilog.

Savet