Brze pljeskavice sa pilecim fileom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlevenog pileceg filea
- **2**jajeta
- **4-5 kašika**brašna
- **1 dl**kisele vode
- **1 struk**mladog crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**mlevenog bibera
- **po ukusu** peršuna
- **po potrebi**ulja za prženje

Priprema

Kupite samleveno meso od pilecih grudi ili ga sami sameljite na mašini za meso ili u blenderu. U sud stavite jaja, brašno, kiselu vodu, sodu bikarbonu, crni i beli luk, so, biber, suvi biljni zacin, mleveni biber, peršun.

Sve dobro rukama izmešajte dok ne dobijete ujednacenu kompaktnu smesu. Po potrebi dodajte još vode ili brašna tako da smesa ne bude ni gusta ni retka. Ostavite da stoji oko pola sata u frižideru.

U tiganj za prženje sipajte ulje, zagrejte ga, uzimajte po kašiku smese i stavljajte na ulje da se prži oko 3-4 minuta sa jedne strane, okrenite pljeskavicu i pržite je 2-3 minuta i sa druge strane. Kada pljeskavice dobiju rumenu boju, vadite ih na salvetu kako bi upile eventualni višak ulja. Tako uradite dok ne utrošite svu smesu.

Savet

Pljeskavice poslužite vrue uz neku sezonsku salatu, a podjednako su ukusne i hladne.