



Punjena pljeskavica

Gevulde gehaktschijf

1 kg. rundergehakt
2 uien
1 teen knoflook
1 tl. vegeta
1 tl. oregano
½ tl. scherp paprikapoeder
1 ei
2 el. paneermeel

300 gr. geraspte kaas
1 el. mosterd
1 teen knoflook
2 augurken

Meng het gehakt met de zeer fijn gesnipperde uien, de knoflook, vegeta, oregano, paprikapoeder, een ei en 2 el. paneermeel. Kneed het goed door, zeker vijf minuten, en laat het dan een uurtje of wat in de koelkast staan.

Voor de vulling neem je 300 gr. geraspte kaas, 1 el. mosterd, 1 teen geraspte knoflook en 2 geraspte augurken. Die geraspte augurken laat je even uitlekken in een vergiet anders wordt het allemaal veel te nat. Meng het dooreen.

Verdeel het gehakt in 8 even grote stukken en vorm er ballen van, en daarvan weer grote, platte schijven. Dat gaat misschien het best als je zo'n bal tussen plasticfolie legt en hem dan met een broodplank plat drukt. Fatsoeneer het ding met natte handen. Leg op vier van die schijven telkens een kwart van de vulling. Laat rondom een rand van 2 cm. vrij. Leg op iedere schijf gehakt een tweede schijf. Druk de randen goed tegen elkaar, evt. met behulp van wat water, zodat het goed gesloten is.

Bak de schijven op een -met wat olie ingevette- niet al te hete grill of in een grillpan op middelhoog vuur. Ongeveer 10 minuten aan één kant, dan keren en nog eens een minuut of zes aan de andere kant.

Serveer de pljeskavica met een bergje fijngehakte rauwe uien, wat frietjes en misschien nog een kleine frisse salade.