



Servië

Punjene pljeskavica

Gevulde pljeskavica

1 kg. gehakt, halfom (*of 2/3 varken en 1/3 kalf*)

1 ui

1 - 2 hete pepertjes

zout en zwarte peper

400 gr. feta

olie

Hak de uien fijner dan fijn en snij het pepertje in heel kleine stukjes. Die meng je door het gehakt, samen met een flinke snuf zout en royaal peper. Kneed het gehakt goed door.

Spread een vel plasticfolie uit op een werkblad en smeer er wat olie overheen. Neem nu een kwart van het gehakt en vorm er een bal van. Leg die op het folie. Leg er een tweede vel plasticfolie op en druk dan met een broodplank de bal gehakt tot een dunne, platte schijf.

Haal het bovenste vel folie weg. Leg een kwart van de verkrumelde kaas op de gehaktschijf en vouw hem dubbel met behulp van het folie. Sluit de randen door ze goed aan te drukken, maar alleen de randen: niet op de gehaktbal zelf drukken.

Leg de pljeskavica op een gloeiend hete grill en bak hem aan beide kanten mooi bruin. De truc is om hem niet te lang op de grill te laten liggen, anders wordt hij van binnen te heet, smelt de feta en vermengt het zich met het gehakt.

Serveer je gevulde pljeskavica met djuvetsj rijst of frietjes en een salade.