



Servië

Gurmanska pljeskavica

Smulpapen-pljeskavica

500 gr. rundergehakt
150 gr. kaas
100 gr. gerookt spek
1 ui
1 teen knoflook
1 tl. vegeta
½ l. scherp paprikapoeder
1 klein groen pepertje

Snij de kaas in kleine blokjes en snij het spek, de ui en de knoflook zo fijn mogelijk. Verwijder het zaad uit het pepertje en snij het in kleine fliedertjes. Meng het allemaal met het gehakt, kruid het met vegeta en paprikapoeder en kneed het goed door. Laat het een uurtje rusten in de koelkast.

Verdeel het mengsel in 4 stukken en vorm er platte, grote schijven van. Dat gaat het beste met natte vingers. Bak de pljeskavica's in een koekenpan in een paar el. hete olie, of op een lichtjes ingevette hete grill. Heet, want het bakken mag niet te lang duren anders is de kaas weggesmolten voor het vlees gaar is.

Serveer de pleskavica met gesnipperde rauwe ui, wat frietjes of gebakken aardappelen en misschien een lepel ajvar.