



Servië

Srpska pljeskavica

Servische hamburger

100 gr. gehakte ui
2 Spaanse pepertjes
1 kg. gehakt (70% rund en 30% varken, of alleen rund)
1 teen knoflook uit de knijper
1 tl. vegeta
1 tl. peper
zout

Haal de zaadlijsten uit de pepertjes en hak ze fijn. Meng ze samen met de gehakte ui, de geperste knoflook, de peper, wat zout en de vegeta door het vlees. Kneed het allemaal langdurig en grondig dooreen. Het is vlees is goed gemengd wanneer het niet meer aan de vingertoppen kleeft.

Vorm er grote, platte schijven van, van 1 cm. dik. Bak ze op een hete grill of bbq aan beide zijden. Als ze mooi bruin gebakken zijn, maar aan de binnenkant net niet rood meer, zijn ze goed.

Dien ze op met een lepel kajmak of zure room, samen met wat flinterdun gesneden ui.

Wat er nog meer bij kan? (pita)brood, frietjes, ajvar of pindur en een frisse salade.