



# Pljeskavica Gurmanska

Kroatisches gebratenes Hackfleisch gefüllt mit Schinken und Käse.  
Dazu Reis, Gemüse, gehackte Zwiebel, [Ajvar](#) oder Pommes.

## Zutaten

Menge	Zutat
500 g	Rinder Faschiertes
1	Ei
75 ml	Rindsuppe
2	Knoblauchzehen
1 TL	Paprika rot scharf gemahlen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Chili
2 EL	Semmelbrösel
1 EL	Petersilie
1	Zwiebel
100 g	Schafskäse (Feta)
100 g	Schinken
200 ml	Olivenöl

## Zubereitung

Personen : 2

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

**Masse (15 Minuten)**

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	<p>1 Zwiebel schälen, fein hacken und zusammen mit 500 g Rinder Faschiertes in eine große Schüssel geben. Weiters folgendes dazugeben</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Knoblauchzehe (gepresst)</li> <li>75 ml Rindsuppe</li> <li>1 TL Paprika rot scharf gemahlen</li> <li>1 Prise Salz</li> <li>1 Prise Pfeffer</li> <li>1 Prise Chili</li> <li>2 EL Semmelbrösel und</li> <li>1 EL Petersilie</li> </ul> <p>Alles nun am besten mit den Händen gut durchkneten und 20 Minuten rasten lassen.</p> <p><b>Füllung (10 Minuten)</b></p>
<input type="checkbox"/>	2.	<p>100 g Schafskäse (Feta) in dünne Scheiben schneiden und 100 g Schinken klein schneiden. Die Hackfleisch-Masse nun in 5 gleiche Portionen teilen und mit der Hand flachdrücken. Nun mit dem Käse und dem Schinken füllen und das Hackfleisch rundherum schließen.</p> <p><b>Backen (15 Minuten)</b></p>
<input type="checkbox"/>	3.	<p>Die fertigen Hackfleisch-Stücke nun in einer Pfanne mit 200 ml Olivenöl auf mittlerer Hitze beidseitig anbraten.</p>

## Tipp

Zum Füllen entweder Feta oder Schafskäse und eventuell Tomaten. Anstelle der Rindsuppe kann man auch Mineralwasser verwenden. Man kann auf die Pljeskavica auch etwas Kaymak geben.

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**  
Mittel
- **Bewertung**  
Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**  
40 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**  
0