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)

☐
1.

1 1Zwiebel schälen, fein hacken und zusammen mit
500 g 500Rinder Faschiertes in eine große Schüssel geben. Weiters folgendes dazugeben
1 1Knoblauchzehe (gepresst)
75 ml 75Rindsuppe
1 TL 1Paprika rot scharf gemahlen
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer
1 Prise 1Chili
2 EL 2Semmelbrösel und
1 EL 1Petersilie Alles nun am besten mit den Händen gut durchkneten und 20 Minuten rasten lassen.

Füllung (10 Minuten)
☐
2.

100 g 100Schafskäse (Feta) in dünne Scheiben schneiden und
100 g 100Schinken 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.

Backen (15 Minuten)
☐
3.

Die fertigen Hackfleisch-Stücke nun in einer Pfanne mit
200 ml 200Olivenöl auf mittlerer Hitze beidseitig anbraten.

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
- Drucken
- PDF

- ## Schwierigkeit

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  40 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste