

GURMANSKA PLJESKAVICA

Serbien

Zutaten

1 kg	gemischtes Hackfleisch
1 EL	gemahlene Pfeffer
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
1 EL	Paprikapulver, scharf (oder Chiliflocken)
50 - 100 ml	Sprudelwasser
etwas	Salz

Alle oben genannten Zutaten gut verkneten bis die Masse faserig ist. Anschliessend im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.

1 - 2	Zwiebeln
1 - 2 Zehen	Knoblauch
200 g	Kashkawal (oder Goudakäse)
100 g	Bacon

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen fein schneiden oder zerdrücken.

Käse in kleine Würfel schneiden. Bacon ebenfalls würfeln.

Alle Zutaten zu der Hackfleischmasse geben und gut verkneten.

In 2 cm dicke Patties formen und von beiden Seiten mit Öl bedeckt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Patties auf den vorgeheizten Grill legen oder in einer Grillpfanne braten und regelmäßig wenden, bis sie von allen Seiten schön gebräunt und durchgegart sind.

Mit rohen Zwiebelringen oder -würfel servieren.

TISCHDECKER

K O C H S C H U L E