

## Pljeskavica - serbisk hamburgare 6 port)

750 g	nötfärs
250 g	fläskfärs
2	stora gula lökar
2	vitlösklyftor
1 tsk	sambal oelek
1-1,5 dl	ströbröd
3 dl	mjök
2	ägg
1 msk	vegeta
1 msk	paprikapulver
1 tsk	svartpeppar

- Häll mjölken över ströbrödet och låt svälla en stund.
- Hacka lök och vitlök. Blanda detta med nöt- och fläskfärsen.
- Tillsätt ströbrödet, ägg och kryddorna.
- Ta upp och forma bullar och platta ut dem till hamburgermodell. Stek dem på medelvärme i stekpannan.
- Servera gärna med potatismos eller pommefrites, ajvar och rå hackad gul lök.

