

Elkészítés: 35 perc
Pihentetés: 60 perc

Vigyázz, mert csak eszed....eszed....és eszed.
Igazi faszenes grillen még jobban kijönnek az ízek.

Tálalhatod sültkrumplival, ajvárral vagy csípős majonézzel.

Töltött pljeskavica



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:



0,4 kg sertéscomb
0,3 kg marha comb
0,2 kg pizza mozzarella
1 fej hagyma

4 gerezd fokhagyma
0,5 dl olaj
1,5 mokkáskanál só
1 mokkáskanál pirospaprika

1 mokkáskanál őrölt bors
1 mokkáskanál őrölt szerecsendió
1 mokkáskanál szódabikarbóna

Elkészítés:



1 A húst előkészítjük, megdaráljuk.
A hagymát, és fokhagymát konyhai aprítóval pürésítjük, és a fűszerekkel egy tálba rakjuk.



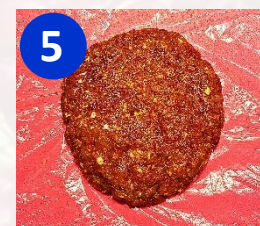
2 Alaposan összekeverjük, és lefedve legalább 1 órára a hűtőbe tesszük.



3 Négy egyenlő részre osztjuk,



4 Az első adagot megfelezzük, és folpack fólián, kicsit vizes kézzel jól elsimítjuk.
Ráhelyezzük a csíkokra vágott sajtot,



5 Majd a húspép másik felével befedjük.
Figyeljünk, hogy a széleket gondosan összedolgozzunk, különben az olvadt sajt sütéskor kicsorog.
A húspogácsák mindkét oldalát megkenjük olajjal.



6 Felforrósítjuk a grill sütőt, serpenyőt
Oldalanként legalább 5 percig sütjük, míg a hús jól átsül, és a sajt szépen megolvad.