



## Мимоза Шарска плескавица

Овој пат Фичо ќе прави епска романтична плескавица! И тоа не обична, туку Шарска, а во неа ќе додаде и варени јајца – па ја нарече Мимоза Шарска плескавица!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

**Состојки:**

**Мелено месо (вкупно 1 кг):**

- 400 грама телешко месо
- 400 грама свинско месо (од плешка)
- 200 грама јагнешко месо

**Ќе ви треба и:**

- 3 јајца
- 4 парчиња двопек
- 1 главица кромид
- 2 чешниња лук
- Прстофат црвен пипер
- 100 мл газирана вода
- 100 грама кашкавал (за 1 плескавица)
- 20 грама сенф
- Малку пиво
- сол, бибер и маслиново масло

### Чекор 1

Најпрво сварете две јајца. Во меѓувреме, во Сецкото ќе иситните 4 парчиња двопек. Веднаш по двопекот ќе исечкате една главица кромид, заедно со две чешниња лук.

### Чекор 2

Меленото месо ќе го ставите во сад, ќе стиснете тупаница и ќе направите дупка во средина на месото.

Во средината ќе го ставите двопекот, кромидот, едно живо јајце, црвен пипер, сол и бибер, и сенфот.

Потоа додавате 4 лажици масло за јадење и 100 мл газирана вода, и малку пиво.

Мешате додека не добиете хомогена смеса, а потоа оставете ја 15 минути да отстои, за да се спојат состојките.

### Чекор 3

За печење на плескавицата, Фичо ја искористи Делимано тавата во вид на срце, за да биде романтичен.



Ја премачкувате тавата со путер и ставате еден слој од меленото (како што го прави тоа Фичо во видеото). Потоа рендате 1 јајце, рендате кашкавал, па другото јајце и покривате со уште еден слој од меленото месо.

#### Чекор 4

Печете во загреана рерна на 180 степени, околу 45 минути.

После печењето оставете ја Мимоза Шарската неколку минути да се излади, за да се изедначат соковите. Потоа послужете со декорација од салатата!

#### Совет

Во овој рецепт користиме 1 кг мелено месо, од кое ќе добиете околу 3-4 Шарски, направени во Делимано Тавата Срце.

Односот на видот на месо од кој ќе ја правите плескавицата може да биде и по ваша желба, но Фичо ви ја препорача комбинацијата која смета дека е највкусна!

#### Користени производи:



Тава Срце



Кујнски сецко



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)