



Плескавица со црвени пиперки и чипс од тиква

Кога самите правите плескавици тоа значи дека можете да гарантирате за состојките во нив, како и да си поигрувате со различни ароми и вкусови. Овде Ви нудиме обичен рецепт за плескавица со необичен фил.



Состојки:

- 2 земички за плескавица
- 2 кришки Моцарела
- 250 грама мелено телешко месо
- 1 супена лажица оригано
- 1 главица црвен кромид
- 2 чешниња лук
- половина печена пиперка
- 2 кришки домати
- 2 големи листа марула
- половина мала тиква
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Прво ќе ги направиме плескавиците. Изрендајте го лукот, а потоа и кромидот. Потоа во длабока чинија ставете ги меленото месо, кромидот, лукот и ориганото и зачинете со сол и бибер.

Засукајте ги ракавите и извалкајте ги рацете мешајќи ги сите состојки заедно. Многу рецепти за плескавици содржат јајце или презла, но со тоа што ставаме кромид добиваме полесна и поздрава состојка за врзување. Кога смесата добро ќе се врзе, оставете ја малку во фрижидер.

Чекор 2

Време е за сечкање. Прво исечкајте го доматиот... Подоцна ќе го ставиме во земичката. Сега исечкајте ги печените црвени пиперки. Потоа и моцарелата. На крај исечкајте ја тиквата на поголеми парчиња во форма на чипс.

Чекор 3

Извадете го месото од фрижидер... изгметете го на даската и исечете го на 4 парчиња.

Од 500 грама мелено месо се прават 4 плескавици, но овде ќе ни требаат само две. Со раце правиме топчиња од месото пред да го полниме.

А сега полнењето... Направете џеб во средината на плескавицата – наполнете го со моцарела и парче црвена пиперка.

Потоа затворете го топчето мелено месо околу филот, со раце давајќи му форма на плескавица.

Чекор 4

Време е за грил – Ќе ја затвориме плескавицата и ќе го почнеме процесот на подготовка во грил тавата, а подоцна ќе ја ставиме во рерна... Убаво затворете ја плескавицата од двете страни за да се задржат бојата и вкусот.



Ставете ги плескавиците во Делимано тавата за печење заедно со чипсот кој го зачинивме со сол, бибер и маслиново масло.

Печете во рерна на 150 степени во траење од 20 минути додека плескавиците не станат цврсти, но не и премногу тврди... Чипсот ќе биде готов за приближно исто време.

Чекор 5

Време е за сервирање: Плескавицата ја сервираме во земичка со марула и кришки од домати. Чипсот наредете го отстрана во купчиња, по три парчиња во секое купче.

Совет

Овој забавен рецепт не само што изгледа одлично, туку има и одличен вкус. Подгответе го во текот на летото и плескавиците испечете ги на скара. А можете да се обидете и со друга варијанта за филот и да ни кажете како Ви успеало.

Користени производи:



Грил тава



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk