

## Pljeskavice



Alles gut durchkneten und ca. 1 Stunde stehen lassen. Nach einer Stunde Hackbällchen formen, in eine flache Form pressen und auf dem Grill oder in der Grillpfanne von beiden Seiten knusprig anbraten. Dazu gerne gemischten Salat oder Zwiebel zubereiten.

Wir essen dieses Gericht in unserer Familie ziemlich oft, weil dieses Rezept ein Leibgericht der Vorfahren meiner Eltern ist. Außerdem schmeckt es uns allen sehr gut, besonders im Sommer und vor allem in Serbien, wenn wir Urlaub bei meinen Großeltern machen.

### Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch gemischt
- 1 Zwiebel kleingeschnitten oder gerieben
- 1 Messerspitze schwarzen Pfeffer (gemahlen)
- 1 gestrichener Teelöffel Natron
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel gemahlene rote Paprika (edelsüß)
- 150 ml Mineralwasser