

# PLJESKAVICA

## mit Djuvec-Reis

Aus unserem Zaubermeister und dem James

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 45 Min



### So wird's gemacht:

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch mit dem Superhacker klein hacken. Die restlichen Zutaten für den Djuvec-Reis alle Zutaten in den kleinen Zaubermeister geben, vermischen und mit geschlossenem Deckel 20 Min in den Backofen geben.

Für die Hackfleischmasse die Zwiebel, Knoblauchzehe und die Toastscheiben in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern. Restliche Zutaten zugeben und 30 Sek/Stufe 4 vermischen. Die Masse in 16 Kugeln teilen und flach drücken. Feta in 8 Stücke teilen, auf 8 Hackfleischpaddies verteilen, mit den anderen 8 Paddies zusammenklappen und auf dem James verteilen.

Nach den 20 Min den James mit zum kleinen Zaubermeister geben und beides nochmal 45 Min garen.

Djuvec-Reis zusammen mit den Pljeskavica servieren.

### ZUTATEN:

#### Djuvec-Reis

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose gemischtes Gemüse (Erbsen, Mais, Paprika)
- 1 Dose stückige Tomaten
- 150 g Reis
- 40 g Ayvar
- 20 g Suppenpulver
- Pfeffer, Salz, Paprika

#### Pljeskavica

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Scheiben Toastbrot
- 500 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 20 g Suppenpulver
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 200 g Feta

Gutes Gelingen, Deine Melli