



## Pljeskavica - Balkan gekruide hamburger

*Een grote, platte en pittige gegrilde hamburger van gemengd gehakt met ui en paprika, een echte Balkanklassieker. Sappig vanbinnen met een krokant korstje.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

500 g rundergehakt  
200 g varkensgehakt  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
1 tl gerookt paprikapoeder  
1/2 tl chilivlokken

1 tl bakpoeder  
1 el bruiswater  
1 el zonnebloemolie  
Peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Rasp de ui heel fijn en knijp het meeste vocht eruit. Pers de knoflook.
2. Meng het rund- en varkensgehakt met de ui, knoflook, paprika-poeder, chilivlokken en het bakpoeder. Voeg het bruiswater toe voor luchtigheid en kruid met peper en zout.
3. Kneed het geheel 4 minuten goed door en laat 20 minuten rusten in de koelkast.
4. Verdeel in 4 porties en vorm met natte handen platte, brede schijven van ongeveer 1,5 cm dik.
5. Verhit een grillpan met een beetje olie op middelhoog vuur en grill de pljeskavica 6 tot 7 minuten per kant tot ze mooi gekleurd en gaar zijn.
6. Laat 2 minuten rusten en serveer met ajvar, rauwe ui en een frisse salade.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)