**Punjena pljeskavica**

*De burger:*
70% kalfsgehakt
30% lamsgehakt
paneermeel
ei
peper en zout
zacht paprikapoeder

*Vulling:*
rode ui
knoflook
spekjes
feta
augurkjes
champignons
rode paprika

*Andere:*
[shopska salade](https://www.creatief-koken.be/wereld/3967.htm)
ovenbroodjes
zure room

**De pljeskavica**

Meng beide soorten vlees in een kom en kruid met zacht paprikapoeder, peper en zout. Voeg toe: een ei en een paar lepels paneermeel. Kneed met de hand tot alle ingrediënten mooi vermengd zijn. Maak er een grote vleesbal van. Wikkel die in folie en laat een paar uur rusten in de koelkast.

Haal dan de bal uit de folie en verdeel hem in porties van 250 tot 300 g per persoon. Leg deze porties één voor één op een blad bakpapier. Dek af met folie en maak met behulp van een deegrol, dunne platte schijven van maximaal 1 cm dik, met een diameter van een 25 cm.

**De vulling**

Snijd rode ui in blokjes. Pers een paar gepelde knoflookteentjes. Schil een rode paprika, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes. Hak een paar witte champignons in fijne stukjes. Meng deze ingrediënten met verbrokkelde fetakaas, spekjes en fijngesneden augurk.

Schep de vulling op de helft van de vleesschijf. Plooi toe met behulp van het bakpapier. Sluit de randen door het vlees dicht te knijpen langs de rand.

**Afwerking**

Je kan de pljeskavica op een plancha of barbecue grillen. Reken op 8 minuten aan elke kant. Vermijd extreme hitte. De vulling heeft tijd nodig om te garen, zonder dat de buitenkant van het vlees aangebrand is. Leg de schijven eventueel op het einde van de gaartijd even op het grillrooster boven directe hitte om een mooi grillpatroon te creëren. In dit recept werden de burgers 45 minuten in een oven gezet, op 185°C.

**Op het bord**

Een gevulde pljeskavica vraagt weinig begeleiding. De vulling en de hoeveelheid vlees maakt dat dit gerecht al zwaar genoeg is voor een normale eter.

Een shopska salade (of [**Griekse salade**](https://www.creatief-koken.be/wereld/3967.htm)), wat zure room en een stuk geroosterd ovenbroodje volstaan.