

## Plejskavica mit Ajvar

**350 g Kalbfleisch (faschiert)**  
**250 g Schweinefleisch (faschiert)**  
**2 Zwiebeln**  
**3 Knoblauchzehen**  
**2 EL Paprikapulver**  
**200 g Schafskäse**  
**schwarzer Pfeffer**  
**Salz**

**5 Stück Spitzpaprika**  
**1 Melanzani**  
**2 Knoblauchzehen**  
**4 EL Olivenöl**  
**Salz**



Die Paprika halbieren, Kerne und Strunk entfernen und mit der Schale nach Oben auf ein Backblech legen. Die Melanzani ebenfalls halbieren und auf ein Blech legen.

Paprika und Melanzani mit der Grillfunktion (oder Oberhitze) bei ca. 250 Grad so lange rösten, bis die Haut braun ist und Blasen wirft. Zum Abkühlen am besten mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken. Danach die Haut der Paprikaschoten abziehen. Das Fruchtfleisch der Melanzani mit einem Löffel herauskratzen.

Knoblauch klein hacken, mit Paprika und Melanzani kurz in einer Küchenmaschine zerkleinern (nicht pürieren). Salz, Olivenöl und etwas Zitronensaft hinzufügen und noch einmal mixen. Entweder im Thermomix bei 100 Grad garen oder in einem Topf 20 Minuten köcheln lassen. Noch einmal mit Salz abschmecken, in ein Glas füllen und abkühlen lassen.

Für die Plejskavica Zwiebel und Knoblauch klein hacken. Faschiertes und Eier untermischen, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und zu einer festen Masse kneten. Bei Bedarf Semmelbrösel untermischen.

Aus der Masse kleine Patties formen. Etwas Schafskäse in die Mitte legen und mit einem weiteren Patty bedecken.

Laibchen formen und diese gut verschließen.

Plejskavica auf den heißen Grill legen und von beiden Seiten gut grillen.

Die Plejskavica mit dem frischen Ajvar und Zwiebelringen servieren. Dazu passen Pommes oder Lepinje, eine Art Fladenbrot.