

Pljeskavica – tradycyjny przysmak bałkański i przepis krok po kroku

Pljeskavica to emblematyczna potrawa kuchni bałkańskiej, której historia sięga kilkuset lat wstecz. Wywodzi się z terenów dzisiejszej Serbii, Bośni i Hercegowiny oraz Chorwacji, gdzie rozwinęła się jako odpowiedź na potrzeby pasterzy i rolników poszukujących sycącego, łatwego w przygotowaniu posiłku. Pierwotnie pljeskavica była przygotowywana z mięsa owczego, jednak z czasem zaczęto wykorzystywać mieszankę mięsa wołowego i wieprzowego. Nazwa pochodzi od serbskiego słowa „pljeskati”, oznaczającego klaskanie, co odnosi się do charakterystycznego sposobu formowania mięsa w płaskie, okrągłe [kotlety](#) poprzez klaskanie dłońmi.

W XIX wieku, wraz z rozwojem handlu i migracji na Bałkanach, pljeskavica zyskała popularność w całym regionie, stając się nieodłącznym elementem lokalnej gastronomii. Każdy region byłej Jugosławii wypracował własną wersję tej potrawy, dodając charakterystyczne przyprawy i składniki, co przyczyniło się do powstania licznych wariantów tego dania.

Kulinarna tożsamość w formie kotleta

Pljeskavica wyróżnia się kilkoma charakterystycznymi cechami, które czynią ją wyjątkową na tle innych potraw mięsnych:

Skład i przygotowanie: Tradycyjna pljeskavica składa się z mieszanki mielonego mięsa wołowego i wieprzowego (w proporcji około 80:20), do którego dodaje się drobno posiekaną cebulę, czosnek, sól, pieprz oraz charakterystyczną dla Bałkanów

mieszanke przypraw, w tym paprykę słodką i ostrą. Kluczowym składnikiem jest również woda gazowana lub mineralna, która nadaje mięsu lekkości i soczystości.

Forma i technika grillowania: Pljeskavica ma formę spłaszczonego, okrągłego kotleta o średnicy 15-20 cm i grubości około 1-2 cm. Tradycyjnie przygotowuje się ją na ruszcie nad żarzącymi się węglami drzewnymi, co nadaje jej charakterystyczny, dymny aromat. Podczas grillowania nie należy jej zbyt często obracać, aby zachowała soczystość.

W odróżnieniu od innych bałkańskich potraw mięsnych, takich jak ćevapi (małe, podłużne kotleciki) czy sudžuk (pikantna [kiełbasa](#)), pljeskavica wyróżnia się większym rozmiarem i płaskim kształtem. Często serwuje się ją w specjalnym chlebie *lepinja* lub *somun*, z dodatkiem *ajvaru* (pasty z pieczonej papryki), *kajmaku* (rodzaju kwaśnej śmietany) oraz świeżych warzyw.

W kulturze krajów byłej Jugosławii pljeskavica pełni rolę znacznie wykraczającą poza zwykłe danie. Jest symbolem gościnności, elementem spotkań rodzinnych i towarzyskich, a także dumą narodową Serbii, gdzie organizowane są nawet festiwale poświęcone tej potrawie. W Leskovacu odbywa się słynny „Roštiljijada” – festiwal grillowania, podczas którego przygotowuje się gigantyczne pljeskavice ważące nawet kilkadziesiąt kilogramów.

Jak przygotować autentyczną pljeskavicę w domu

Składniki i przygotowanie tradycyjnej pljeskavicy

Pljeskavica to bałkańska specjalność kulinarna, będąca kwintesencją kuchni serbskiej, chorwackiej i bośniackiej. Do przygotowania autentycznej pljeskavicy potrzebujesz:

- 500 g mielonej wołowiny (najlepiej z łopatki)
- 300 g mielonej wieprzowiny
- 2 cebule średniej wielkości
- 3-4 ząbki czosnku
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka wędzonej papryki (opcjonalnie)
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Krok po kroku:

1. Cebulę i czosnek drobno posiekaj lub zmiksuj w blenderze.
2. W dużej misce połącz mięso mielone z cebulą, czosnkiem i przyprawami.
3. Wyrabiaj masę mięsną energicznie przez około 10 minut, aż stanie się jednolita i lepka.
4. Podziel masę na równe porcje (około 200-250 g każda).
5. Uformuj płaskie, okrągłe kotlety o średnicy około 15-20 cm i grubości 1-1,5 cm.
6. *Ważne: przed grillowaniem zrób wgłębienie w środku każdego kotleta kciukiem, aby zapobiec wybrzuszaniu się podczas obróbki termicznej.*

Grillowanie i serwowanie pljeskavicy

Tradycyjna pljeskavica wymaga grillowania na ruszcie, co nadaje jej charakterystyczny, wędzony aromat. Oto kilka wskazówek, które pomogą uzyskać idealny efekt:

- Rozgrzej grill do wysokiej temperatury (około 220-250°C)
- Grilluj pljeskavicę przez 3-4 minuty z każdej strony dla średnio wysmażonego mięsa
- **Nie naciskaj kotleta podczas grillowania** – spowoduje to utratę soków i suchość mięsa
- Dla autentycznego smaku używaj węgla drzewnego zamiast grilla gazowego

Tradycyjnie pljeskavica serwowana jest w chlebie typu lepinja (podobnym do pity) z następującymi dodatkami:

Kajmak (rodzaj kremowego sera), ajvar (pasta z czerwonej papryki), posiekana czerwona cebula i świeże warzywa tworzą idealną kompozycję smaków z soczystą pljeskavicą.

Nowoczesne warianty pljeskavicy:

- *Punjena pljeskavica* – nadziewana serem (najczęściej feta lub kajmak)
- Pljeskavica z dodatkiem boczku wędzanego
- Wersja z jagnięciną zamiast wieprzowiny
- Wariant z dodatkiem ziół (rozmaryn, tymianek, oregano)
- Pljeskavica z grillowanymi warzywami (papryka, cukinia, bakłażan)

Dla uzyskania najlepszego efektu, mięso powinno mieć odpowiednią zawartość tłuszczu (około 20%), co zapewni soczystość gotowej potrawy. Jeśli przygotowujesz pljeskavicę w domu na patelni grillowej, rozgrzej ją do wysokiej temperatury i smaż kotlety po 4-5 minut z każdej strony.