

## *Pileci cevapi*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pileceg filea
- **2 kašike** jogurta
- **1** jaje
- **1 manja glavic** crnog luka
- **malocimeta**
- **malo** ?umbira
- **malokorijandera**
- **malobibera**
- **malocrnog kima**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **40 g** prezla mrvica

### **Priprema**

Pilece meso isjeckati na kockice, zaciniti (?umbir, cimeta, zacina sa crvenom paprikom, crni kim), staviti u dublju šerpu, sipati oko 300 ml vode i kuhati 20 minuta. Kuhanu piletinu, ocijediti i samljeti. Dodati jogurt i korijander, izmješati, pa dodati jaje, biber, zacina, i prezlu. Oblikovati cevape i pržiti u ulju dok ne dobiju lijepu žutu boju.

### **Savet**

Služiti tople uz prilog.