

evapi sa prelivom od piva



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za cevape:

- **500 gmlevenog mesa**
- **5 cenabelog luka**
- **2 kašicicesode bikarbone**
- **po potrebisoli**
- **2 kašicicebiberna**
- **1 dlkisele vode**

Za preliv:

- **2 dlpiva**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicabibera**
- **malo miroije**
- **malo peršuna**
- **0,5 dlulja**

Priprema

U mleveno meso dodati sitno izrendan beli luk, sodu bikarbonu, so, biber i kiselu vodu. Sve zajedno izmešati. Smesu staviti u plasticnu posudu i ostaviti u frižideru da odstoje sat vremena. Zatim ih poreati na dobro nauljen pleh i staviti da se peku u zagrejanoj rerni na 200 C oko 25 minuta, zatim ih prelitи prelivom koji smo pripremili, tako što smo sve sastojke dobro izmešali i vratiti u rernu još nekih petnaestak minuta.

Savet