

Mini cevapi sa povrćem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mini cevapa
- **100 g**kackavalja
- **1 pakovan**jerukola
- ceri paradajz
- **nekoliko**rotkvica
- **1/2**limuna
- maslinovo ulje
- so
- biber
- praziiluk

Priprema

Prethodno posoljene i pobiberene cevape propržiti na maslinovom ulju izmeu 5 i 10 minuta. Ja ih pržim u dubljem loncu, jer ako ih stavim u tiganj prskaju na sve strane i bude mi nered u kuhinji. Oprati rukolu i staviti na tanjir. Štap praziluka iseckati na kolutice, pomešati sa nekoliko ceri paradajza, iseckanih na polovine i nekoliko rotkvica iseckanih na kolutove. Isprskati sa nekoliko kapi isceenog limuna. Na povrce staviti nekoliko debljih listova kackavalja po želji i na sve to pržene cevape. Uz ovu kombinaciju sam napravila umak od majoneza i kecapa, može bilo koji drugi, a i ne mora nikakav umak. Prijatno!

Savet