Punjeni i pohovani cevapi



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog mesa
- **2 kašike**prezli
- **1**jaja
- **0,3 dl**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera
- **malo**belog luka u prahu
- **malo**mlevene crvene paprike

Punjenje:

- **100 g**dimljenog kackavalja
- **100 g**dimljene slanine

Pohovanje:

- **50 g**brašna
- **2**jajeta
- **150 g**prezli
- **2 dl**ulja za prženje

Priprema

Mlevenom mesu dodati zacine, jaje, prezle i ulje i masu dobro izjednaciti. Pripremiti masu, pokriti prianjajucom folijom i ostaviti u frižideru 1-2 sata pre prženja, da se zacini sjedine sa masom.

Dimljenu slaninu i dimljeni kackavalj iseci na štapice.

Staviti na dlan punu kašiku mesa, rastanjiti ga i u sredinu stavljati komade dimljenog kackavalja i slanine.

Formirati duguljasti oblik cevapa, pažljivo zatvoriti rubove, da punjenje ostane u sredini i ne iscuri prilikom prženja.

Svaki cevap uvaljati sa svih strana u brašno.

evape provuci kroz umucena jaja, pa dobro uvaljati u prezle.

Pržiti u masnoci na umerenoj temperaturi, prvo sa jedne strane, dok ne porumeni, pa pažljivo, bez probijanja stvorene korice (da ne iscuri punjenje), okrenuti da se isprži i porumeni sa svih strana.

Vaditi na kuhinjski ubrus da se ocedi višak masnoce.

Savet