

## evapi u prezlama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **500 g** mlevenog mesa
- **1-2 glavice** crnog luka
- **2 cenab**elog luka
- **4-5 grancica** peršuna
- **2** jajeta
- **3-4 kašice** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** karija
- **na vrh kašice** kurkume
- **1/2 kašice** bibera
- **1/2 kašice** bosiljka
- **1/2 kašice** origana
- **100 g** prezli
- ulje (za prženje)

## Priprema

Krompir oljuštiti i skuvati. Napraviti pire. Dodati mu so, suvi biljni zacin, kari i kurkumu.

Zatim u prohladen pire dodati mleveno meso, saseckan crni luk, izgnjecen beli luk, biber, origano, bosiljak, saseckan sveži peršun, 2 žumanceta. Sve sjediniti na kratko mikserom i izmešati malo kašikom.

Od dobijene smese praviti cevape i reati ih na poslužavnik ili neki tanjir.

Oblikovane cevape staviti u frižider na 1 h, da se stegnu malo.

Posle sat vremena, zagrejati ulje u tiganju, provlaciti cevape kroz neumucena belanca, valjati u prezle i spuštati u vrelo ulje da se prže.

Okretati ih pomocu dve viljuške kako se ne bi rasturili, da se isprže sa svih strana. Kada dobiju lepu boju, vaditi ih na papirni ubrus da upije višak masnoce.

### **Savet**

Poslužiti u salatu. Mogu se jesti i topli i potpuno hladni. Kako god, odlunog su ukusa. Prijatno :-)