

## *evapi od pirea i mlevenog mesa*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g krompira
- **500** g mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** jajeta
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1 kašicica** karija
- **1 kašicica** umbira u prahu
- **1/2 kašicice** bibera
- **malo** origana
- **malo** bosiljka
- **po potrebi** prezle
- **po potrebi** ulje

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, oprati i skuvati. Od skuvanog krompira napraviti pire.

U prohlaen pire krompir dodati mleveno meso, saseckanu glavicu crnog luka, so, suvi biljni zacin, zacine i 2 žumanceta. Sve lepo umešati da se svi sastojci povežu i sjedine.

Od dobijene smese oblikovati cevape i staviti u frižider na 1 sat, kako bi se stegli.

Zagrejati ulje u tiganj, cevape provlaci kroz ne umucena belanca, uvaljati u prezle i spuštati u vrelo ulje. Pržiti kratko sa svih strana, pa ih vaditi na kuhinjski papir ili salvetu da upiju višak masnoce.

### **Savet**

Mogu se jesti i topli i hladni, uz salatu ili neki umak. Prijatno :)