

evapi sa slaninom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **300 g**lenti dimljene slanine
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cenabeli** luk
- **3 kuvana, oljuštena** krompira
- **1jaje**
- **1 kašik**mlevene paprike
- **1 kašik**mešavine zacina
- **po ukusu**so
- **po ukusu**ulje
- **po ukusu**biber
- **1 kg**krompira

Priprema

Jaje umutimo viljuškom u dublji sud. Dodamo mleveno meso crni i beli luk sitno iseckan, zacine i mlevenu papriku. Tri kuvana krompira narendamo na krupnu stranu rendea i dodamo masi sa mlevenim mesom. Sve dobro posolimo i izjednacimo sastojke. Od smese oblikujemo cevape. Svaki cevap uvijemo u lentu dimljene slanine. Reamo cevape na jednu stranu pomašćenog pleha. Na drugu stranu stavimo krompir isecen na kriške. Sipamo šoljicu vode. Pecemo oko 40 minuta na 200C.

Savet

Za ljubitelje dobre hrane.