

## ***Palicki prvomajski uranak***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5-2 kg** pileceg mesa
- **1 kg** junecih snicli
- **1,5 kg** mljevene junetine
- **1 glavica** crnog luka
- **1-2 cen**abelog luka
- **malobaj**atog hleba
- **2** jajeta
- **po ukusu** so, biber, zacín
- **1 kes**a dodatka za cevape, zajedno sa lukom
- **1** prašak za pecivo

#### **Salata od kukuruza:**

- **1 kes**a kukuruza šecerca
- **1** kisela pavlaka

#### **Sos od sira:**

- **300 g** mladog kravljeg sira
- **1** kisela pavlaka
- **1 kašic**a ljute aleve paprike
- **po ukusu** so, biber

## Dekoracija

- 1-2krastavca
- 4-5paradajza
- 1rotkvice

## Priprema

Od mljevenog mesa zamesiti smesu za cevape, zajedno sa sitno seckanim lukom, belim lukom i jajetom. Hleb potopiti u mleko, pa oteen dodati mesu, malo praška za pecivo i dodatak za cevape. Ostaviti pola sata. Posle oblikovati cevape, rukno ili špricem za cevape. Junece šnicle istuci tuckom za meso, a piletinu iseci na komade, pa sve zajedno marinirati u ulju i zacinama. Sve ovo je najbolje uraditi prethodni dan, ostaviti u frižideru. Meso peci na roštilju. Za to vreme, obariti šecerac i pomešati sa pavlakom, posoliti, pobiberiti. Sveži sir pomešati sa pavlakom, dodati alevu pariku, takoe zaciniti. Složiti meso na topli tanjir, dodati salatu i sos, kao prilog mogu poslužiti krastavac, paradajz, mladi crni luk, rotkvice...

## Savet

Mi smo se divno proveli...