

Pileci cevapi



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg filea
- **2 kašike** jogurta
- **1** jaje
- **1 manja glavica** crnog luka
- **malocimeta**
- **malo** ?umbira
- **malokorijandera**
- **malobibera**
- **malocrnog** kima
- **malosuvog** biljnog zacina
- **40 g** prezla mrvica

Priprema

Pilece meso isjeckati na kockice, zaciniti (?umbir, cimet, zacin sa crvenom paprikom, crni kim), staviti u dublju šerpu, sipati oko 300 ml vode i kuhati 20 minuta. Kuhanu piletinu, ocijediti i samljati. Dodati jogurt i korijander, izmješati, pa dodati jaje, biber, zacin, i prezlu. Oblikovati cevape i pržiti u ulju dok ne dobiju lijepu žutu boju.

Savet

Služiti tople uz prilog.