

Kavurma od prasecih iznutrica i mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- prasece iznutrice
- **300 g** mlevenog mesa
- 4 jajeta
- 2 **čašepavlake**

Ostalo:

- **1** glavica crnog luka
- **1** struk praziluka
- **1** koren šargarepe
- **1/2** koren celera
- **1 kašika** svinjske masti
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** suvih začina
- 2 lovorova lista

Priprema

Prasece iznutrice (crnu, belu džigericu i crevca) dobro oprati i staviti kratko da prokuva dodati i lovorov list. Ohladiti i samleti na vodenici za meso. U tiganju staviti kašiku masti i sitno secen crni i prazi luk, rendanu šargarepu i celer. Kad promeni boju dodati mleveno meso, propržiti kratko. Pripremiti tepsiju ili pleh pa izruciti masu iz tiganja, dodati mlevene iznutrice, sve lepo izmešati, dodati začine, naliti vodom da ogrezne. Staviti u rernu koja je zagrejana na 250 stepeni. Povremeno pogledati, kad sva voda uvri, pred kraj pecenja preliti umucenim jajima i pavlakom. Vratiti u rernu da se zapece. Služiti toplo sa kiselim mlekom ili pavlakom. Ovu

kavurmu obicno pripremam za krsnu slavu kao glavno jelo uz podvarak sa suvim mesom.

Savet