

Torta od cevapa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**cevapa
- **2**srednja krompira
- **2**jajeta
- **150 g**mladog sira
- **150 ml****Moja Kravica Kuhinjica pavlake**
- **za kuvanje**
- so
- biber
- suvi biljnin zacin
- **150 g**kackavalja

Priprema

evape složiti u krug ako su viši od posude u koju se slažu nožem iseci vrhove.

Krompir izrendati, osoliti, pobiberiti. Jaja umutiti pa dodati **Moja Kravica Kuhinjica pavlaku za kuvanje**. Dodati izgnjecen mladi sir, posoliti po ukusu.

Zatim na dno tepsije staviti polovinu rendanog krompira pa na to staviti cevape i one odsecene delice cevapa.

Ponovo staviti krompir, ponovo cevape prelitati sa prelivom, staviti malo bibera, pokriti folijom i staviti u rernu na 180 stepeni 60 minuta.

Posle preko gotovog preliva staviti rendani sir i pustiti u iskljucenoj rerni da se otopi.

Uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet

Ukusno.