

evapi punjeni sa povrćem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za cevape:

- **400** gmlevenog mesa
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** sitno seckanog sremuša
- **2 kašike** prezle
- **1** jaje
- **200** gbarenog krompira
- **200** gbarene šargarepe
- **2 kašike** ulja

Priprema

U meso dodati seckani sremuš, jaje, prezle, so, dobro izmešati i umesiti pa nauljnim rukama podeliti na četiri lopte. Baren krompir i šargarepu iseci na prutice. Svaku loptu rukama rastanjiti u pljeskavicu, zatim na sredini uzduž poreati prutice šargarepe i krompira pa oblikovati cevap. Ovako pripremljene cevape redjati u nauljen vatrostalni sud i peci na 200 stepeni oko pola sata.

Savet