

evapi sa prelivom od piva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za cevape:

- **500 g** mlevenog mesa
- **5** **cm** belog luka
- **2 kašičice** sode bikarbone
- **po potrebi** soli
- **2 kašičice** bibera
- **1 dl** kisele vode

Za preliv:

- **2 dl** piva
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1 kašičica** bibera
- **malo** mirojije
- **malo** peršuna
- **0,5 dl** ulja

Priprema

U mleveno meso dodati sitno izrendan beli luk, sodu bikarbonu, so, biber i kiselu vodu. Sve zajedno izmešati. Smesu staviti u plasticnu posudu i ostaviti u frižideru da odstoje sat vremena. Zatim ih poreati na dobro nauljen pleh i staviti da se peku u zagrejanj rerni na 200 C oko 25 minuta, zatim ih preliti prelivom koji smo pripremili, tako što smo sve sastojke dobro izmešali i vratiti u rernu još nekih petnaestak minuta.

Savet