

Palilulski cevap



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog mesa
- 500 g obarenog krompira
- 1 glavica crnog luka
- 2 jajeta
- 1 pavlaka
- 5-6 češnjeva belog luka
- prezle
- ulje
- mleveni biber
- zacin
- so

Priprema

Krompir izgnjeciti kao za pire pa u to dodati meso, crni luk, biber, zacin i so.

Od tako sjedinjene mase praviti cevap i umakati u umucena belanca, pa uvaljati u prezle i peci na vreloom ulju.

Preliv

Pavlaku i žumanca umutiti i u toku mucenja dodavati postepeno šoljicu ulja. Na kraju dodati sitno iseckan beli luka. Ovaj preliv je dobar da se koristi uz roštilj.