

Punjeni i pohovani cevapi



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2 kašike** prezli
- **1** jaja
- **0,3** dlulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **malobibera**
- **malobelog** luka u prahu
- **malomlevene** crvene paprike

Punjenje:

- **100 g** dimljenog kackavalja
- **100 g** dimljene slanine

Pohovanje:

- **50 g** brašna
- **2** jajeta
- **150 g** prezli
- **2** dlulja za prženje

Priprema

Mlevenom mesu dodati zacine, jaje, prezle i ulje i masu dobro izjednaciti. Pripremiti masu, pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti u frižideru 1-2 sata pre prženja, da se zacini sjedine sa masom.

Dimljenu slaninu i dimljeni kackavalj iseci na štapice.

Staviti na dlan punu kašiku mesa, rastanjiti ga i u sredinu stavljati komade dimljenog kackavalja i slanine.

Formirati duguljasti oblik cevapa, pažljivo zatvoriti rubove, da punjenje ostane u sredini i ne iscure prilikom prženja.

Svaki cevap uvaljati sa svih strana u brašno.

cevape provuci kroz umucena jaja, pa dobro uvaljati u prezle.

Pržiti u masnoci na umerenoj temperaturi, prvo sa jedne strane, dok ne porumeni, pa pažljivo, bez probijanja stvorene korice (da ne iscure punjenje), okrenuti da se isprži i porumeni sa svih strana.

Vaditi na kuhinjski ubrus da se ocedi višak masnoce.

Savet