

Šareni rezanci sa cevapom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** šarenih rezanaca
- **1 srednja glavica** crvenog luka
- **5 cevapa** (oko 250 g)
- **1 caša** pavlake
- **2 caše** jogurta
- **4 jajeta**
- **1 ravna kašika** ugovog biljnog zacina
- **1 kašica** soli
- **50 g** kackavalja
- **po porebi** ulje

Priprema

Obariti recance (5 minuta) u vodi kojoj smo dodali malo ulja i soli, pa ostaviti da se prohladi do sledeće pripreme.

U tiganj propržiti iseckani luk pa dodati cevape, koje treba izgnjeciti viljuckom da bude kao mleveno meso, pa dodati biljni zacin i so.

Prodinstane cevape izmešati sa rezancima kada se malo prohlade.

U drugu posudu rucno sjediniti 3 jajeta, cašu jogurta i cašu pavlake pa dodati rezancima sa mesom od cevapa. Smesu sipati u podmazan odgovarajući sud pa peci 10 minuta na 200 stepeni. Izvaditi iz rerne i preliti sa

umucenim jajetom, cašom jogurta i unutra izrendanim kackavaljem pa peci još 10 minuta.

Savet