

evapi od pirea i mlevenog mesa



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2** jajeta
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1 kašicica** karija
- **1 kašicica** umbira u prahu
- **1/2 kašicice** bibera
- **malo** origana
- **malo** bosiljka
- **po potrebi** prezle
- **po potrebi** ulje

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i skuvati. Od skuvanog krompira napraviti pire.

U prohladen pire krompir dodati mleveno meso, saseckanu glavicu crnog luka, so, suvi biljni zacin, zaccine i 2 žumanceta. Sve lepo umešati da se svi sastojci povežu i sjedine.

Od dobijene smese oblikovati cevape i staviti u frižider na 1 sat, kako bi se stegli.

Zagrejati ulje u tiganj, cevape provlaciti kroz ne umucena belanca, uvaljati u prezle i spuštati u vrelo ulje. Pržiti kratko sa svih strana, pa ih vaditi na kuhinjski papir ili salvetu da upiju višak masnoce.

Savet

Mogu se jesti i topli i hladni, uz salatu ili neki umak. Prijatno :)