

Krompiri punjeni cvarcima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm**levenog mesa
- **po potrebi**zacin za cufte
- **po potrebi** kisela voda
- **2 kašike**brašna
- **po potrebi**mladi krompir

Priprema

U posudu staviti mleveno meso, malo zacina za cufte razmutiti sa dve, tri kašike kisele vode i dodati mesu, izmešati pa dodati dve kašike brašna. Dobro sve sjediniti, poklopiti folijom i staviti u frižider sat vremena. Mladi krompir oljuštiti i kroz sredinu napraviti rupu u koju može da stane jedan cevap. Po želji jedan deo cevapa ostaviti. U dublju vatrostalnu ciniju staviti pek papir sa podignutim ivicama na gore, staviti krompire sa cevapima. Može se dodati još koji isecen krompir i preostali cevapi. Preliti sve uljem ili staviti mast. Sa kašikom dve-tri vode razmutiti malo zacina i preliti preko krompira. Poklopiti i peci na 200C. Pred kraj otklopiti i ostaviti da se krompir i cevapi zapeku.

Savet