

Punjeni cevap sa spržom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150-200** groštilj mesa
- **po potrebi** sprže

Priprema

Od roštilj mesa napraviti loptu pa je zatim pritisnuti izmeu dlanova i rukama oblikovati pljeskavicu koju slobodno malo više rastanjite. Poreajte spržu i uvite kao rolatic. Krajeve malo ušuskajte, nije vazno ako sprža malo viri jer ce taman lepo pustiti masnocu prilikom pecenja, i stavite na lepo ugrejan gril tiganj ili neki drugi teflonski tiganj gde pržite bez masnoce.

Okrecite stalno cevap kako bi se lepo ispekao sa svih strana.

Savet

Možete pržiti i u dubokom ulju, ali meni je ovako mnog sonije i ukusnije i mirise baš kao sa roštiljla :) Poslužiti uz pire krompir i salatu po izboru. Možete jesti baš sa ime god volite, zelena salata, kupus, urnebes, neka od salati sa pavlakom, sa kajmakom... jako je ukusno i sono... ko voli ljuto u meso može umešati i kašiću tucane paprike. Prijatno :)