Zapeceni cevapi na povrcu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Povrce:

- **2 glavice**crnog luka
- **4 vece**šargarepe
- **2**zelene paprike
- **6 crvenih**paprika
- **4-5**krompira
- **4 cena**belog luka
- **1 veci** paradajs
- **50 ml**ulja
- **150 ml**vode
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Za cevape:

- **500 g**mlevenog mesa
- **1**jaje
- **2 kašike**prezle
- **4 cena** belog luka
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1/2 kašicice**bibera
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Staviti ulje da se zagreje, dodati svo povrce, naliti vodom, i ostaviti da se dinsta 20 minuta...

U mleveno meso dodati sve sastojke, lepo sjediniti, ostavite u frižideru 10ak minuta, a zatim rukama pravite cevape odgovarajuce velicine.

Zagrajte tiganj sa malo ulja, i pržite cevape po malo sa svake strane, kada su cevapi na pola prženi, poreajte ih preko povrca koje se dinstalo.

Sve zajedno stavite u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni, da se zapece još nekih 20-25 minuta.

Savet

Služiti sa sirom ili pavlakom! Prijatno!