

evapi sa prilogom od pecuraka i belog sosa



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Smesa za cevape:

- **500** gobarenog krompira
- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **1** veka **glavica**crnog luka
- **3** **cenabelog** luka
- **1** **grancica**peršuna
- **1** **kašika**suvog biljnog zacina
- **1/2** **kašice**bibera
- **1** jaje
- **1** žumance

Za prženje:

- **1** belance
- **200 g** prezli
- **500** mlulja

Prilog od pecuraka:

- **2** **glavice**crnog luka
- **2** **cenabelog** luka
- **50** mlulja
- **400 g** pecuraka
- **po ukus**uso

Beli sos:

- **1** **caš**akisele pavlake
- **100 g** majoneza
- **2** kisela krastavica
- **1/2 kaš**ice sušene mirodjije

Priprema

Obaren krompir izgnjeciti. Dodati sitno seckani crni i beli luk i sve izmešati. Dodati meso, zacine, jaje i žumance. Smesu umesiti rukama.

Parviti cevape. Umakati u umuceno belance pa u prezle i pržiti na ulju. Reati na ubrusu da se ocede od viška ulja.

Prilog od pecuraka: Pecurke oprati, ocistiti i izrezati na listice. Glavicu luka i beli luk ocistiti i iseci na kocke. Luk pržiti na ulju dok porumeni. Posoliti po ukusu. Dodati pecurke i dinstati dok omekšaju. Može se doliti i voda ukoliko je potrebno.

Beli sos: Krastavcice iseci na kockice. Dodati pavlaku, majonez i mirodjiju. Sve lepo izmešati i ostaviti u frižideru da se sastojci sjedine.

Savet