Mleveno meso u pohu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**mlevenog mesanog mesa
- **1 veliki**krompir
- **50 g**kackavalja
- **1**jaje
- **1 cen**belog luka
- **3 kašike**prezli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**soli
- **1/2 kašicice**aleve paprike

Još:

- **4 kriške**zdenka sira
- **2**jajeta
- **po potrebi**brašno
- **po potrebi**prezle
- **3 kašike**susama

Priprema

Krompir oljuštiti iseci na kriške, skuvati. Gotov krompir izgnjeciti u pire i prohladiti. Krompiru dodati mleveno meso, jaje, prezle, narendani kackavalj, so, biber, beli luk sitno seckan, alevu papriku, suvi biljni zacin. Zamesti dobro rukama da se sve lepo sjedini. Uzimati po malo mesa formirati u ruci pljeskavicu pa na sredinu staviti

trecinu zdenke sir. Formirati cevap. Tako uraditi sa ostatkom smesa.

Jaje umutiti sa suvim biljnim zacinom, u tanjir sipati brašno i u još jedan tanjir sipati prezle i susam. Svaki cevap uvaljati prvo u brašno, pa jaja pa u mešavinu prezle i susama. Prziti u dubokom ulju. Vaditi na ubrus da upije višak masnoce.

Savet

Jelo nastalo kad u frižideru imate svega po malo, pa da se iskoristi.