

Peceni cevapi



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gm**levenog mešanog mesa
- **4 veka** krompira
- **2 vece** šargarepe
- **malosoli**
- **1 jaje**
- **1 žumance**
- **1 veka glavicacrnog luka**
- **3 cena** belog luka
- **1 kašikaseckanog peršuna**
- **po ukus**ubiber
- **po ukus**ukari
- **po ukus**usuvi biljni zacin

Još:

- **1 belance**
- **oko 60 g**prezli
- **po potrebi**ulje

Priprema

Krompir i šargarepu ocistiti, oprati. Iseci na tanje komade i staviti u posudu, naliti vodu koliko da ogrezne i staviti na srednjoj temperaturi da se kuva oko 20 minuta.

Kuvani krompir i šargarepu ispasirati. Kad se prohladi dodati mleveno meso, jaje i žumance. Dodati začine, sitno seckani crni i beli luk i peršun.

Lepo izmešati smesu.

U jednij posudi umutiti belance. U drugoj posudi sipati prezle. Praviti cevape umakati u belance pa u prezle.

Vatrostalnu posudu podmazati uljem. Poredjati cevape.

Peci na 180 C oko 40 minuta ili dok fino ne požute.

Servirati tople uz dodatak sosa ili bilo kog priloga po ukusu! Prijatno!

Savet