

Punjeni cevapi u sosu sa pavlakom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** juneceg mlevenog mesa
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2 veka češnj** belog luka
- **3 kašike** prezli
- **1 kašica** aleve paprike
- **1 jaje**

Za punjenje:

- **150 g** šunke
- **150 g** kackavalja

Za sos:

- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **100 ml** belog vina
- **100 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **2 male kašice** gustina

Priprema

U vanglicu staviti mleveno meso, so, suvi biljni zacin, mleveni biber, alevu papriku, iseckani crni i beli luk, jaje, prezle i prašak za pecivo. Sve dobro rukom sjediniti. "Mesiti" meso sa satojcima tri minuta, sve dok ne dobijete kompaktnu smesu. Poklopiti vanglicu i ostaviti da odstoji u frižideru oko sat vremena.

Priprema rolatica sa šunkom i kackavaljem: Na listu tanko isecene šunke stavljati po štapic kackavalja (ja sam koristila gaudu). Saviti obe strane šunke prema kackavalju i uviti rolatic. Na isti nacin napraviti i ostale rolatice. Trebate vam 15 rolatica.

Izvaditi meso iz frižidera. Na radnu površinu staviti vece parce alu folije, koje pri radu sa mesom mora biti uvek dobro nauljeno. U manju cašu sipati ulje, pošto je potrebno da su vam i ruke pri radu nauljene. Supena kašika neka vam bude merna jedinica, za uzimanje mesa. Odmah, nauljenom kašikom meso podeliti na 15 delova, da bi cevapi bili isti. Uzeti jedan deo mesa, staviti ga na nauljenu alu foliju i rukom ispretiskati, da se dobije oblik pljeskavice. Na 1cm od ivice mesa staviti štapic kackavalja. Pomocu folije saviti obe strane mesa prema rolaticu i umotati meso u cevap.

Dobro nauljenim rukama uzeti cevap i dodatno ga formirati. Na isti nacin napraviti sve cevape.

Napravljene cevape propržiti na ulju da porumene.

Za sos sve sastojke dobro sjediniti žicom za mucenje. Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Ako koristite vatrostalnu ciniju stavite je u rernu da se i ona zagreje. Zatim izvaditi ciniju, poreati cevape, preliti pripremljenim sosom i vratiti u rernu da se pece 30 minuta.

Posle proteka datog vremena izvaditi ciniju sa jelom iz rerne i ostaviti da se prohladi pet minuta.

Punjene cevape u sosu sa pavlakom poslužiti uz krompir pire i salatu po želji.

Savet