

Pohovani pinjeni cevapi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1** iseckana glavica crnog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** slatku ili ljutu mlevenu papriku
- **1** jaje
- **1/2 kašičice** praška za pecivo

Za punjenje:

- **po ukusu** kackavalj

Za pohovanje:

- **po potrebi** jaje
- **po potrebi** brašno

Priprema

Mleveno meso sipati u posudu. Napraviti malo udubljenje, pa u to udubljenje dodati, jaje, so, začini, crni luk, mlevenu papriku i pecivo pa dobro sjediniti i da se napravi kompaktna smesa i ostaviti da odstoji u frižideru 1 h, a i nemora. Potom staviti na nauljen dlan punu kašiku mesa, rastanjiti ga i u sredinu stavljati štapić kackavalja. Formirati duguljasti oblik cevapa, zatvoriti rubove, Svaki cevap uvaljati sa svih strana u brašno umucena jaja, pa

u brašo i pržiti u masnoci na umerenoj temperaturi, prvo sa jedne strane, dok ne porumeni pa okrenuti da se isprži i porumeni sa svih stran. Prjatno!!!

Savet