

Pikantni cevapi



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mlevenog mesa
- 300 g krompira
- 1 ljuta paprika
- 1 jaje
- 2 cena belog luka
- 1 veza peršuna
- biber
- so
- suvi biljni zacin
- ulje
- soda bikarbona
- prezli po potrebi

Priprema

Beli luk, ljutu papriku i peršun sitno iseckati, a krompir obariti i izrendati na krupno rende.

U odgovarajucoj posudi sjediniti meso, krompir, jaje, beli luk, ljutu papriku, peršun, posoliti i pobiberiti, dodati mešavinu zacina i malo sode bikarbone, pa dobro promešati.

Od pripremljene smese praviti cevape, a zatim ih uvaljati u prezle.

evape peci na vrelom ulju, dok ne porumene.

Jelo služiti toplo uz krompir pire.