

Paradajz sos sa cevapima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 l**sok od paradajza
- **1/2 l**vode
- **2,5 dl**pavlake za kuhanje
- **12 kom**cevapa
- **2 kašikemasti**
- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **po potrebi**soli

Priprema

Pripremiti sastojke.

U odgovarajuću perpu (oko dve litre) zagrijati mast i desetak minuta propržiti cevape.

Izvaditi cevape na tanjur.

U vruću mast staviti brašno.

Propržiti par minuta.

Odmeriti sok od paradajza.

Pa dodati u proprženo brašno.

Odmeriti vodu i nju sipati u šerpu.

Zatim izmeriti pavlaku za kuhanje.

I nju sipati u šerpu.

Sve lepo sjediniti.

U takvu smešu staviti propržene cevape.

Kada provri ostaviti da polako vri desetak minuta da se zgusne.

Po završetku skinuti sa šporeta.

Služiti dok je toplo.

Savet

Kada vam fali vremena za spremanje ruka ovo vam je najbrže i mnogo ukusno jelo.