

## ***?evapi na ražnjicu sa pecenim krompirom***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za cevapcice:**

- **500** gmljevenog juneceg mesa
- **1,5 dl** mineralne vode
- **3-4 kašike** prezle
- **po ukus**u
- biber
- mješavina zacina

#### **Prilog:**

- **6** krompira
- **2-3 kašike** kukuruznog brašna
- **2 kašike** ulja
- **1 kašik** mješavine zacina

### **Priprema**

Meso sjediniti sa mineralnom vodom i prezlom, zaciniti po ukusu solju, biberom, mješavinom zacina, pa mijesiti oko 15 minuta. Zatim ostaviti u frižider bar sat-dva.

Od mesa oblikovati deblje cevape, pa kroz sredinu provuci štapić za ražnjice. Zatim rukom, na koju stavimo malo ulja rastanjimo cevap duž štapića.

Tako pripremljene ražnjice pržimo na grill tavi (idealno bi bilo na roštilju), okrecuci svo vrijeme da se ispeku sa

svih strana.

Za prilog oguliti krompir, oprati i posušiti pa, narezati na parcad. Preliti uljem, zaciniti mješavinom zacina, posuti kukuruznim brašnom. Sve dobro sjediniti.

Staviti u pleh obložen papirom za pecenje, pa u pecnicu zagrijanu na 200 C. Peci oko 40 minuta.

Ražnjic-cevape poslužiti sa pecenim krompirom i sitno sjeckanim lukom, po ukusu!

**Savet**