

Kavurma



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjska crevca
- **5** glavice crnog luka
- **5** crvene paprike
- **po ukusu** soli
- **1 kašik** zacinskog bilja
- **1/2 kašice** bibera
- **1/2 kašice** aleve paprike
- **2 kašike** ulja

Za preliv:

- **2** jajeta
- **1 kašik** seckanog peršuna
- **1** čaša pavlake

Priprema

Obariti crevca. Iseckajte ih sitno.

Crni luk ocistiti, iseckati na kockice i propržiti na ulju da dobije staklast izgled. Dodati crevca i isecenu papriku

na trake. Zacinite po ukusu. Jaja umutite viljuškom, dodajte pavlaku i seckani peršun.

Crevca isipati u pekacu i preliteri pripremljenim prelivom.

Peci u vec zagrejanij rerni na 200 C 15 minuta. Prijatno.

Savet