evap

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjskog mlevenog mesa
- **600 g** juneceg mlevenog mesa
- **2 cena**belog luka
- **150 ml**vode
- **1 veca glavica**crnog luka
- **1 kesica**praška za pecivo ili sode bikarbone
- **po želji** so

Priprema

Beli luk sitno iseckati i prokuvati u 150 ml vode (kad prokljuca voda skloniti sa ringle) i ostaviti da se ohladi.

Pomešati svinjsko i junece meso i dodati: vodu sa belim lukom, sitno iseckan crni luk, prašak za pecivo ili sodu bikarbonu. Sve to dobro izmesiti i ostaviti da prenoci u frižideru, (da bi se meso povezalo i smekšalo).

Sutra-meso posoliti po želji (dobro promešati). evape oblikovati limenim špricem ili koji god imate.

Savet

Uljem premazati poslužavnik na koji reate evape (prilikom oblikovanja) da se evapi ne bi lepili i da bi se sa njima lakše rukovalo, (pekao sam u grill tiganju, sledei idu na umur).