

Marokanski cevapi i paradajz salsa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

evapi:

- **700** g jagnjeceg mlevenog mesa
- **1/2** šolje indijskog oraha, grubo iseckanog
- **1** kašicakima
- **10** gsoli
- **10** drvenih štapica za gril
- **1** šolja jogurta
- **2** kašike seckanog korijandera

Paradajz Salsa:

- **1** babura crvena
- **1** crveni luk
- **1** ljuta crvena paprica
- **4** zrela paradajza
- **2** kašike maslinovog ulja
- **1/2** kašike vinskog sirceta
- **1** kašike seckanog korijandera
- **1** limun - sok

Priprema

Umesi meso sa ostalim sastojcima. Možete još dodati i biber. Sad od mešavine mesa i napravi poduže cevape, i stavi ih na štapice. Ostavite u frižideru da stoji 1 sat.

Grilajte ili pecite po želji.

Servirajte uz jogurt i salsu od paradajza. Kuskus vrlo dobro ide uz sve ovo.

Salsa od paradjza.

Isecite paradajz na male komade, i tako i papriku, luk i papricicu. Malo crvenog vinskog sirceta, soka od limuna i maslinovog ulja. Paradajz salsa ako je pravite u vecoj kolicini ostace sveža u frižideru, nekoliko dana.

Savet

Ja šesto kad imam sveš ruzmarin oistim i koristim štapie da stavim evape nanjih. Šta god da koristite štapie prvo potopite u vodu 15 minuta da ne bi goreli.