

Pikantni rolovani cevapi



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm** levene junetine
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 cen** belog luka
- **5 kašika** kisele vode
- **15 listova** slanine
- **1 kašicica** soli
- **na vrh kašicice** ljute tucane paprike
- suvi zacin
- biber

Priprema

Crni luk sitno samleti, beli izgnjeciti. Sve sastojke i zacine dobro sjediniti. Potom dodati sodu bikarbonu rastvorenu u pet kašika kisele vode. Mešati smesu desetak minuta. Zatim ostaviti u frižideru najmanje 1 sat, cevape oblikovati pomocu levka za oblikovanje cevapa ili pomocu šprica. Svaki cevap umotati u slaninu i peci na roštilju ili u teflonskom tiganju.

Služiti uz pomfrit ili pire krompir, kajmak i šopsku salatu.

Savet