

# *Savršene pljeske i cevapi*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**mešanog mlevenog mesa
- **prstohvat** soli
- **po ukusubibera**
- **1/2 kašicicesode** bikarbone
- **malo** mlake vode

## **Priprema**

Staviti mešano mleveno meso u jednu dublju ciniju, dodati so, biber i dobro promešati. Zatim dodati sodu bikarbonu, dodajuci po malo mlake vode i umesiti rukom. Nemojte preterati sa vodom, jer smesa treba da ostane kompaktna. Od dobijene smese formirati cevape i pljeskavice. Ostaviti ih preko noci u frižideru ili ukoliko nemate vremena makar na 5 h. Zagrejati grill i peci na jakoj vatri, po mogućstvu bez ulja (ja sam malo podmazala sa slaninicom samo). Služiti vruce uz neku salatu, najbolje bi bilo uz šopsku. Prijatno!

## **Savet**

Od ove koliine mi je ispalo oko 4 manje pljeskavice i 20-ak evapa. Više nego dovoljno za nas :) Kad sam pravila samo evape za društvo ispalo je oko 50 evapa.