

Niški cevap



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg svinjskog mesa
- 5 glavica crnog luka
- 5 svežih paprika
- 50 g projinog brašna
- mleveni biber
- so

Priprema

Meso iseci na parcad velicine oraha, a crni luk i paprike na kolutove. Sve staviti u ciniju i ostaviti da stoji 2 casa. Pola casa pre pecenja, meso nanizati na drvene štapice i peci na žaru. Upola pecene ražnjice posuti projinim brašnom i dopeci.

Crni luk ocistiti, sitno iseckati, staviti u zagrejanu ciniju, dodati pecen cevap, pobiberiti i posoliti po ukusu, poklopiti, protresti i služiti.