

Punjeni cevapi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- 1/2dva puta mleveno svinjsko meso
- 1/2dva puta mleveno junece meso
- 1/10 **ukupne mase** mesadimljena mesnata slanina
- **po potrebi**trapist
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

Slaninu sameljemo ili izblendamo kratko u blenderu pa pomešamo sa mlevenim svinjskim i junecim mesom, posolimo i pobiberimo. Sir nasecemo na tanke štapice od oko 0.5 cm debljine, a dužine nešto krace od dužine cevapa.

Ruke premažemo jestivim uljem pa od mase izvaljamo cevape. evape uzdužno zasecemo do polovine oštirim nožem i u njih postavimo traku trapista pa dobro zatvorimo i ponovo malo provaljamo cevap da se ne bi odlepilo prilikom pečenja.

evape pecemo na roštilju na srednje jakom žaru ili na grilu okrecuci ih da sa svake strane dobiju lepu boju.

Savet

Služiti u svežem somunu sa sezonskom salatou