

cevapi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750** gjunetine
- **250** govcetine
- **1 kašika**soli
- **1 kašika** vegete
- **1 kašika**biber
- **1/2** glavicebelog luka
- **1 kašika**kajmaka
- kisela voda

Priprema

Samleti meso dva puta. Usitni beli luk u blenderu, toliko da iz njega izađe sok. Meso pomešati sa sokom od belog luka, zacinjama, kajmakom i malo kisele vode. Dobro izmešati i ostaviti u frižideru da prenoci.

Praviti oblik cevapa na mašini ili rucno.

Peci cevape na roštilju ili na gril tiganju, na koji zagrejemo vrlo malo ulja.

Savet