

Koktel cevapcici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** roštiljskog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2** jajeta
- **150 g** prezli
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1 sveža ljuta** zelena papricica
- **1 kašičica** tucane paprike
- **100 g** mladog sira
- **po ukusu** soli, bibera

Priprema

U dublju posudu stavite meso, dodajte sitno iseckani crni luk, ulupana jaja, prezlu, sodu bikarbonu, so i biber. Dobro umesite da masa postane lepljiva - kompaktna. Potom smesu ostavite da odmori 30 minuta. Papricicu ocistite od semenki i odstranite beli deo i iseckajte. Sir isecite na štapice dužine 5-6 cm. Smesu od mesa podelite na dva dela. Od prvog dela smese odkidajte male kuglice i rastanjite na dlanu. Na sredinu stavite seckanu svežu papricicu, pa štapic sira i formirajte cevap. Isto uradite i sa preostalim materijalom od prvog dela. Od drugog dela mesa uradite isto, samo što na sredinu sada stavljate malo tucane paprike pa štapic sira i formirajte cevap, sve dok ne potrosite sav materijal. Pripremljene cevapcice pržite na roštilju ili gril tiganju na vrelom ulju. Prilikom prženja protresajte tiganj i cevape sve vreme okrecite i pržite dok ne dobiju svetlo braon boju. Uz cevape poslužite grilovani crni luk ili prilog po želji.

Savet