

Rolovani cevapi



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **4 glavice** crni luk
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** suvog biljnog začina
- **1 ravna kašičica** praška za pecivo
- **1 dl** kisele vode
- **1 parce** starog hleba
- **1 ravna kašika** aaleve paprike
- **1** ljuta papricica
- **1/2 kašičice** bibera
- **100 g** kackavalja
- **100 g** suve slaninice
- ulje za prženje

Priprema

Crni luk iseci sitno na kockice i dobro umesiti sa mlevenim mesom. Dodati sve začine, iseckanu ljutu papricicu, kiselu vodu, prašak za pecivo i stari hleb, nastaviti mešenje dokle god se ne sjedine sastojci. Ostaviti smesu u frižideru na 30 minuta.

Providnu foliju iseci malo duže parce, uzimati male loptice od mesa, staviti na foliju, pritisnuti drugim krajem

folije i rastanjiti smesu. Preko sredine staviti prstohvat rendanog kackavalja i parce suve slaninice.

Pomocu providne folije oblikovati cevape sa svih strana kako ne bi iscureo kackavalj prilikom prženja. Postupak ponoviti dokle kod ne oblikujete sve cevape.

Pržiti na umerenoj temperaturi sa svih strana dok ne uhvate lepu rumenu boju.

evapi su vrlo socni i ukusni. Probajte.

Prijatno.

Savet