

## ***?evapcici u krem sosu od gorgonzole sa prženim radicom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/4 l belog vina
- 200 g gorgonzole
- 1 glavica radica, oprana i isecena na trake debljine 2 cm
- 500 g mešanog mlevenog mesa (dva puta samleveno)
- 3 cena belog luka, zdrobljena
- 2 kašicice soli
- sveže samleven biber
- malo mineralne vode
- 1 supena kašika ulja
- aleva paprika po ukusu
- 1 vršna kašicica praška za pecivo

### **Priprema**

Rucno oblikovani, peku se dok ne postanu hrskave, ove kobasice su uvek blago savijene I predstavljaju delicates koji raspaljuje strasne rasprave na Balkanu. Da li se prave od ovcijeg, juneceg, svinjskog ili mešavine razlicitih vrsta mesa pitanje je ukusa I razlikuje se od jedne do druge regije. Ipak, u Hrvatskoj je skoro uvek tri cetvrtine kobasice od svinjskog mesa. Recept koji vam predstavljamo potice iz Dalmacije, gde se nadahnuce crpi iz italijanske veštine spravljanja ukusne hrane.

Umesite dobro rukama sve sastojke, pritiskajuci dobrih deset minuta. Potom ostavite u frižideru da miruje najmanje dva do tri sata, po mogucstvu preko noci. Na radnoj površini, urolajte meso u glatku rolnu precnika oko 1,5 cm. Iz te rolne secite cevapcice I pržite ih u tiganju sa debelim dnom sa svih strana dok ne postanu hrskavi – ili ih, po mogucstvu, ispecite na roštilju na cumur.

U me?uvremenu, pustite belo vino da zavri u šerpi I flambirajte gad a bi alkohol ispario. Dodajte sir iseckan na kockice i pustite da se otopi na tihoj vatri. Zagrejte malo maslinovog ulja u tiganju i pržite radic oko dva minuta

na jakoj vatri.

Ševapčice i radic poslužite na toplom tanjiru. Preko njih prelijte krem sos od sira i poslužite sa svežim belim hlebom.