Savršene pljeske i cevapi

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mešanog mlevenog mesa
- **prstohvat** soli
- **po ukusu**bibera
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **malo** mlake vode

Priprema

Staviti mešano mleveno meso u jednu dublju ciniju, dodati so, biber i dobro promešati. Zatim dodati sodu bikarbonu, dodajuci po malo mlake vode i umesiti rukom. Nemojte preterati sa vodom, jer smesa treba da ostane kompaktna. Od dobijene smese formirati cevape i pljeskavice. Ostaviti ih preko noci u frižideru ili ukoliko nemate vremena makar na 5 h. Zagrejati grill i peci na jakoj vatri, po mogucstvu bez ulja (ja sam malo podmazala sa slaninicom samo). Služiti vruce uz neku salatu, najbolje bi bilo uz šopsku. Prijatno!

Savet

Od ove koliine mi je ispalo oko 4 manje pljeskavice i 20-ak evapa. Više nego dovoljno za nas :) Kad sam pravila samo evape za društvo ispalo je oko 50 evapa.