

# **Mini šiš cevapi**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 glavicacrнog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1 manjašargarepa**
- **500 gmlevenog mešanog meso**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **po potrebisoli**
- **po potrebibiber**
- **po potrebi suvi biljni zacin**

## **Priprema**

Luk crni i beli sitno naseckati, šargarepu na rende sitno narendati. U ciniju dodati mleveno meso pa dodati mesu naseckani crni i beli luk, narendanu šargarepu, alevu papriku, so, biber i suvi biljni zacin. Dobro izmešati rukom, mešati 2 do 3 minuta. Prekriti ciniju i ostaviti da odstoji meso oko sat vremena. Formirati cevape pa ih blago spljostiti. Pržiti na malo ulja na laganoj temperaturi.

## **Savet**

Kao prilog pomfrit i zelena salata kao odlina kombinacija.