

## Mini šiš cevapi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabela belog luka
- **1** manja šargarepa
- **500** g mlevenog mešanog mesa
- **1** kašičica alevne paprike
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** bibera
- **po potrebi** suvi biljni začini

### Priprema

Luk crni i beli sitno naseckati, šargarepu na rende sitno narendati. U činiju dodati mleveno meso pa dodati mesu naseckani crni i beli luk, narendanu šargarepu, alevnu papriku, so, biber i suvi biljni začini. Dobro izmešati rukom, mešati 2 do 3 minuta. Prekriti činiju 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 odlična kombinacija.