

Originalni Recept ?evapcica



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750** g teletine
- **250** g jagnjetine
- **3** kašičice soli
- **3** kašičice bibera
- **2** veka cenabelog luka
- **100** ml vode
- **1** kašičica sode bikarbone

Priprema

Vodu prokuvati i staviti sitno iseckan beli luk da se dinsta. Oko 5 minuta. Ostaviti sa strane da se ohladi. Mleveno meso, biber, so i beli luk (sa vodom) sjediniti i dobro izmešati. Ostaviti preko 6 Sati u frižider, izvaditi i opet dobro umesiti. Opet 6 sati u frižider staviti. Smesu izvaditi, sodu bikarbonu dobro umešati. Smesu ostaviti na sobnoj temperaturi do 3 sata. I na kraju roštiljati.

Savet

Prijatno.