

Domaci cevapi



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gmešanog mlevenog mesa**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **1 kašicicaslatke zacinske paprike**
- **1/2 kašicicesada bikarbone**
- **2 cenabelog luka**
- **1 kašiciicasvinjske masti**
- **1 prstohvatperšuna**

Priprema

Mleveno meso staviti u dunljvu posudu, dodati seckani peršun, posoliti, pobiberiti (po ukusu), umešati slatku zacinsku papriku, sitno seckani beli luk. Dodati svinjsku mast, sodu bikarbonu i sve izmešati. Prekriti alu-folijom i ostaviti u frižider da odstoji do sutradan (da prenoci).

Smesu izvaditi iz frižidera, uzimati koliko je dovoljno kako bi se oblikovali cevapi.

Pržiti ih na roštilju ili gril tiganju. Služiti vruce.

Savet

Služiti uz prilig po želji. Prijatno! U vreme pripreme nije uraunato vreme koje je potrebno da smesa odstoji u

frižideru.