

Domaci cevapi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **po ukusu**
- **po ukusu**biber
- **1 kašičica**slatke zacinske paprike
- **1/2 kašičice**sada bikarbone
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašičica**svinjske masti
- **1 prstohvat**peršuna

Priprema

Mleveno meso staviti u dunlju 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 ura?unato vreme koje je potrebno da smesa odstoji u

frižideru.