

Socni pileci cevapi



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600** gotkoštenih pilecih bataka
- **1**jaje
- **2** cenabijelog luka
- **1** glavicaluka
- **1 kašicicam**ješavine zacina
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- ulje

Priprema

Piletinu narezati na komade (obavežno sa kožicom), dodati protisnuti češnjak, pa samljeti u multipraktiku.

Dodati jaje i zacine, pa još kratko miksati, da se sastojci povežu. Dodati ribanu glavicu luka, pa sjediniti. Nauljenim rukama oblikovati cevape. Peci na grill tavi ili elektricnom (ili pravom) roštilju. Temperatura ne smije biti previsoka... trebaju fino porumeniti sa svih strana.

Poslužiti tople cevape sa lukom, paradajzom, pecivom!

Savet