

Rolovani cevapcici u slanini



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog mesa
- 1 jaje
- 2 kriške bajatog hleba
- 1 cen belog luka
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica bibera
- 1 kašicica slatke mlevene paprike
- 0,3 dl ulja
- prstohvat peršuna
- prstohvat origano
- od 1 narandže strugana korica
- 1 kašicica suvi zacin
- 100 g dimljene slanine

Priprema

Zamesiti mleveno meso sa, prethodno u toploj vodi natopljenim i dobro ocedjenim, bajatim hlebom, uljem, jajetom, suvim zacinom, solju, biberom, mlevenom slatkom paprikom (ako volite pikantniju hranu, može i malo ljute), peršunom, origanom, izgnjecenim belim lukom i nastruganom koricom, prethodno oprane pomorandže. Masu dobro izjednaciti.

Ostaviti masu da odstoji u frižideru oko 1 sat.

Od mase rukama oblikovati cevapcice i stavljati ih na tanko nasecene duge trake dimljene slanine, pa slaninu pricvrstiti cackalicama.

Peci u zagrejanj masnoci, da lepo porumene sa obe strane i stavljati na papirni ubrus, da upije višak masnoce.

Kada se malo prohlade, pažljivo izvuci cackalice.