

## Domaci cevapi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600 g** mljevenog mesa
- **4 kašike** prezle
- **1,5 dl** mlijeka
- **1/3 male kašice** sode bikarbone
- **po ukusu** so
- biber
- mješavina začina
- **po ukusu** luk

### Priprema

Sjediniti prezlu, sodu bikarbonu i mlijeko (umjesto prezle možete koristiti i parce starog hljeba, koje potopite u mlijeko). Zatim smjesu dodati u mljeveno meso, začiniti po ukusu, pa miješati bar 10-15 minuta. Dobivenu smjesu ostavite u frižider, bar sat-dva. Smjesom puniti kuvarski špric (ili u manju, cvršču vrecicu, kojoj ćete odsjeci vrh, zavisno od toga koliko debele cevapčice želite), pa smjesu istisnite i sjecite na komade željene velicine. Pržite u tavi (ili još bolje, na roštilju), dok ne porumene sa svih strana.

Poslužite u lepini, sa lukom...naravno.

...ili bez, po ukusu.

### Savet

Umjesto sode bikarbone i mlijeka, prezlu ili stari hljeb možete preliti mineralnom vodom, efekat je isti.