Punjeni cevapi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **1/2**dva puta mleveno svinjsko meso
- **1/2**dva puta mleveno junece meso
- **1/10 ukupne mase mesa**dimljena mesnata slanina
- **po potrebi**trapist
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

Slaninu sameljemo ili izblendamo kratko u blenderu pa pomešamo sa mlevenim svinjskim i junecim mesom, posolimo i pobiberimo. Sir nasecemo na tanke štapice od oko 0.5 cm debljine, a dužine nešto krace od dužine cevapa.

Ruke premažemo jestivim uljem pa od mase izvaljamo cevape. evape uzdužno zasecemo do polovine oštrim nožem i u njih postavimo traku trapista pa dobro zatvorimo i ponovo malo provaljamo cevap da se ne bi odlepilo prilikom pecenja.

evape pecemo na roštilju na srednje jakom žaru ili na grilu okrecuci ih da sa svake strane dobiju lepu boju.

Savet

Služiti u svežem somunu sa sezonskom salatom