

Naučite osnove: Slasni ćevapčići



 Jednostavan

1. U velikoj zdjeli pomiješajte mljevenu svinjetinu, govedinu, janjetinu i bjelanjak. Dodajte i češnjak, sol, sodu bikarbonu, crni i kajenski papar te ljutu mljevenu papriku. Dobro izmijesite i pomiješajte mješavinu rukama.
2. Oblikujte smjesu u duguljaste "prstiće" veličine oko 5 centimetra i debljine oko 2 centimetra. Posložite ćevapčiće na tanjur koji zatim prekrijte prozirnom folijom i ostavite u hladnjaku između jednog sata i jednog dana, kako bi se okusi dobro izmiješali i kako bi se smjesa učvrstila.
3. Zagrijte grill tavu ili roštilj na srednje jaku vatru i lagano nauljite površinu na kojoj ćete pripremati ćevapčiće. Grillajte ćevapčiće, okrećući ih po potrebi oko 30 minuta po ćevapu.
4. Servirajte gotove ćevapčiće tope u lepinji te ih prekrijte nasjeckanim lukom i omiljenim priložima poput kajmaka, vrhnja, svježe mljevene paprike ili ajvara. Dobar tek!

Recept: [Food.com](#)

Foto: [MissionEurovision](#)