

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** cicesode bikarbone
- **po ukusu** so
- biber
- mješavina zacina
- **po ukusu** luk

Priprema

Sjediniti prezlu, sodu bikarbonu i mlijeko (umjesto prezle možete koristiti i parce starog hljeba, koje potopite u mlijeku). Zatim smjesu dodati u mljeveno meso, zaciniti po ukusu, pa miješati bar 10-15 minuta. Dobivenu smjesu ostavite u frižider, bar sat-dva. Smjesom punite kuvarske špric (ili u manju, cvršcu vrecicu, kojoj cete odsjeci vrh, zavisno od toga koliko debele cevapcice 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 bikarbonate i mlijeka, prezlu ili stari hljeb možete prelititi mineralnom vodom, efekat je isti.