www.moji-recepti.net

Recept:
Priprema mase za čevapčiče



Sastojci:
750 g junetine
1 x žličica soli
1 x žličica mljevenog češnjaka
1/2 x žličica papra
1/4 x žličica kajenskog papra
150 g sira

Težina:

Opći opis i postupak:

- Govedinu samljeti i staviti u posudu koja treba biti dovoljno velika jer će se meso morati dobro izmiješati.
- U zdjelu s mesom dodajte žličicu soli, žličica mljevenog češnjaka, pola žličice papra i četvrtinu žličice kajenskog papra.
- Meso i začine koji su dodani u prethodnoj točki dobro umijesiti.
- Kada je masa gotova može se oblikovati u čevapčiće ili u oblik pljeskavice.

Ćevapčići sa sirom: Proces je gotovo isti. U drugoj tački potrebno je dodati izmrvljeni sir, a potom masu ostaviti u frižideru da se ohladi. Masu treba držati u hladnjaku najmanje dva do tri sata, a zatim od mase oblikovati čevapčiče.