



www.moji-recepti.net

## Recept:

Priprava mase za čevapčiče

## Sestavine:

750 g govejega mesa  
1 x žlička soli  
1 x žlička mletega česna  
1/2 x žličke popra  
1/4 x žličke kajenskega popra  
150 g sira



## Zahtevnost:



## Splošni opis in postopek:

- Govedino zmeljemo in jo odložimo v posodo, ki naj bo dovolj velika, saj bo potrebno meso dobro premešati.
- V posodo z mesom dodamo žličko soli, žličko mletega česna, pol žličke popra in četrtno žličke kajenskega popra.
- Meso in začimbe, ki so bile dodane v prejšnji točki, dobro pregnetemo.
- Ko je masa gotova, jo lahko oblikujemo v čevapčiče ali v obliko pleskavice.

**Čevapčiči s sirom:** Postopek je skoraj enak. V drugi točki je potrebno dodati še nadrobljeni sir, nato pa pustite maso v hladilniku, da se ohladi. V hladilniku naj bo masa vsaj dve do tri ure, potem pa maso oblikujete v čevapčiče.