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 četrtino 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.