

# Ćevapčići



Uvijek se pitam kako su kupovni ćevapčići tako ukusni , šta ima u njima , zašto kad ih sami kod kuće pripremamo nisu takvog okusa ? Sto pitanja a pravog odgovora nigdje . Ja sam složila svoj recept koji je stvarno fantastičan , i bilo bi šteta ne podijeliti ga s vama .

## **SASTOJCI :**

1 kg mljevenog mesa ( junetina )

6 češnja češnjaka

1 luk ( veliki )

150 ml mineralne vode

70 g krušnih mrvica

10 g soli

15 g vegete

15 g crvene paprike ( začin )

5 g papra

5 g timijana ( suhi začin )

5 g gyros ( začin )

2 g sode bikarbone ( nije obavezno )

## Ulje za pečenje

### **POSTUPAK :**

- 1 . u blenderu usitniti luk i češnjak ...
- 2 . sve sastojke osim ulja dodati u mljeveno meso , te rukama dobro miješati cca . 8 – 10 minuta ...
- 3 . dobro izmiješanu smjesu pokriti prozirnom folijom , te staviti na 1 sat u hladnjak ...
- 4 . nakon sat vremena oblikovati ćevapčiče ( **POGLEDAJ VIDEO** )  
...
- 5 . oblikovane ćevapčiče pokriti prozirnom folijom te ih vratiti nazad u hladnjak na 24 sata ...
- 6 . nakon 24 sata ulje zagrijati na srednjoj jakoj temperaturi , te ih lagano peći sa svih strana ...

### **NAPOMENA I SAVJETI :**

Soda bikarbona se stavlja u ćevapčiče kako bi meso bilo prozračno i meko .

Kako se u ovom receptu koristi mineralna voda, soda bikarbona nije obavezna .

Kako bi ćevapčići imali pravu dužinu režite ih na cca . 8 cm dužine a idealan promjer im je cca . 2 cm .

### **Što je jako bitno kod pripreme ćevapčića ?**

- 1 . rukama dugo miješati meso, cca . 8 – 10 minuta ...
- 2 . ostaviti meso na sat vremena u hladnjaku da se odmori ...
- 3 . nakon sat vremena oblikovati ćevapčiče te ih obavezno pokriti i vratiti u hladnjak na 24 sata, kako bi se arome spojile i sljubile s mesom ...

Ove ćevapčiče možete oblikovati rukama , njoke majstorom ili jednostavno smjesu staviti u vrećicu za ukrašavanje kolača, te joj odrezati vrh na cca . 2 cm promjera ( **VIDI VIDEO** ) .

Nije bitno pečete li ćevapčiče u gril tavi ili vani na grilu , svakako pripazite da vam temperatura nije previše jaka .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri