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 ćevapčiće **(POGLEDAJ VIDEO)** …

5 . oblikovane ćevapčiće 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 ćevapčiće 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 ćevapčiće te ih obavezno pokriti i vratiti u hladnjak na 24 sata, kako bi se arome spojile i sljubile s mesom …

Ove ćevapčiće 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 ćevapčiće 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