

Srbské čevapy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 lžička
- voda 2 dl
- mleté maso 1 kg
- vegeta 1 lžička
- jedlá soda 0.5 lžička
- hladká mouka 4 lžička
- mletý černý pepř 0.5 lžička
- **podle chuti**
- cibule 1 ks
- hořčice 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Srbsko

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme mleté maso, mletý černý pepř, vegetu, mouku, vodu, jedlou sodu, sůl a poté odstavíme směs na 2 hodiny do ledničky.

Po 2 hodinách můžeme tvořit ze směsi malé šišky a péct je na grilu či v troubě.

Srbské čevapy podáváme s vekou, hořčicí a cibulí nakrájenou nadrobno.