

Ćevapi, Ćevapčići | Šiš ćevap v2 02.01.2016



- 20 g neoguljenog, zdrobljenog bijelog luka
- 20 g (1,5-2%) soli
- 1 g (max 0,2%) crni mljeveni [papar](#)
- 1 g (max. 0,1-0,2%) tucane ljute paprike



Isprobajte razne kombinacije **mesa za ćevape**, jer sve daju podjednako dobre **ćevape**. Ponekad nema mesa koje tražite, pa da znate za alternativu. Kuhar Tomek preporučuje;

- 1,2 kg [junećeg mesa](#) (to po 1/3 plečke, vrata, i od trbuha (rebra) i 50 g masnije janjetine.

ili

- 600 g junećeg vrata, 250 g mesa od govetskog rebra, 350 g teleće vratine i 50 g masnije janjetine.

ili

- 600g juneće plečke, 400 g junećeg vrata, 200 g juneće potrbušnice (teško se nađe onda meso od junećih rebra) i 50 g masnije janjetine.



Dugo sam kao meso za **ćevape** koristio samo [goveđe meso i to rebra](#). Ono sadrži dobar omjer masnog i krkog mesa. [Meso](#) za **ćevapčiče** mora biti dovoljno masno (okvirno 15- 20% masnoće). Naknadno dodavanje masnoće ne daje dobar efekt jer ta masnoća brzo izađe pri pečenju (jer je ne veže nikakvo tkivo).

Jedino šta sam za ukus dodavao oko 5% [janječeg loja](#).

Nakon mog posjeta **majstoru od ćevapa** u Bijaču (o tome dalje u receptu) **pripremam ćevape** od jednakih dijelova juneće plečke, vrata i potrbušnice (mesa od rebra).

[Op. a] Svakako probajte **ćevape napraviti od junećeg mesa** koje ste dva tjedna držali u vakum vrećici, na hladnom. Tako sazrela junetina je puno ukusnija i najvažnije cjeli postupak pripreme ćevapa skraćujemo na svega par sati. Budući da **mljevena junetina** ne mora stajati nakon mljevenja da bi se razgradila mlječna kiselina i da bi enzimi počeli razgrađivati bjelančevine u mesu. **[/Op. a]**

Priprema mesa za ćevape

Meso za ćevape faširajte sami jer samo onda znate šta ima unutra. To radite u više koraka.

Ako volite (svakako prvo probajte), po meni jedini pravi okus ćevapa, stavite janječeg loja (ili masne janjetine), njega možete lako dobiti kod svakog mesara, jer je u stvari otpad, ili ga sami skinite sa janjetine i smrznite.

Meso za ćevape narežite na kockice primjerene vašoj mašini za meso, te prvo faširajte na grubu šajbu 8-10 mm.



Mljeveno meso za ćevape potom ostavite na hladnom 12-24 sata da bi se razgradila mlječna kiselina i enzimi počnu razgradnju bjelančevina u mesu.

Ponovno izmeljite meso juneće plečke, buta i rebara ovaj puta na šajbu 4 mm. Skuhajte (neka samo zakipi) neoguljeni, zdrobljeni češnjak u 1 dl vode. Procijedenu i ohlađenu vodu od bijelog luka umješajte u meso. **Meso za ćevape** ne dobije okus po češnjaku, samo ugodni miris. **Voda od češnjaka također pomaže razgradnju mlječne kiseline u mesu.**

Meso za ćevape ostavite ponovno barem 12 sati na hladnom. Na kraju **meso za ćevape začinite** sa max. sa 2% soli, tucanom ljutom paprikom, odnosno mljevenim paprom. Sve skupa dobro izmješajte. Zapamtite, da mješanja smjese mesa za ćevape nikad nije previše, jer čim više mješate, to je masa kompaktnija i **ćevapi** se neće raspadati. Ja koristim mašinu za mješanje tijesta.

Prašak za pecivo stavljamo samo kada sve radimo na brzinu (ja ga nikad ne stavljam), da meso pri pečenju ne „padne u sebe“ tj. da bi **ćevap** bio malko napuhnut, inače meso bude kao da jedemo kobasicu. **Postepeno faširanje, stajanje, a posebno dugotrajno mješanje daje mesu za ćevape isti efekt kao i prašak za pecivo, ali meso poslje ne izaziva neželjeno glasanje utrobe.**

Rolanje ćevapa

Vlažnom rukom uzmemo recimo 2 VŽ mesa te od njega napravimo (jako važno) prvo kuglu i kratko provrtimo između dlanova. Zatim kuglu jednom rukom stisnemo šakom da se pretvori u duguljasti komad, te taj komad lagano trljajući između oba dlana **formiramo u ćevap**. Na kraju na ravnoj plohi (daščici) zarolajte ćevap da dobije pravilni oblik. Duljina ćevapa neka bude širina vašeg dlana, jer sve ono šta viri van bude deblje ili tanje od ostatka.

Važno je na kraju rubove **ćevapa** malo stisnuti na unutra kako nebi dobili špiceve na kraju. Najjednostavnije je ćevape napraviti sa mašinom za mljevenje mesa (bez noža i šajbe) i pogodnim tuljcom.

Gotove **ćevapčice** poslažemo na masni papir i ostavimo pokrivene preko noći u hladnjaku (ako ste stavili luka, ja ga ne stavljam, nemojte da stoje duže od par sati).



Priprema premaza za lepinje za čevape

U litri vode (najbolje u ekspres loncu, treba 4-5 sati) raskuhajte glavicu luka, par goveđih kostiju i 2 VŽ peršina.

Kuhajte dok kosti skroz ne raspadnu (u ekspres loncu 3-4 sata).

Ocijedite i reducirajte premaz za lepinje za čevape da ostane 1-2 dl safta. Začinite sa 1 MŽ vegete.

Lepinje premažite sa 2 VŽ premaza (nemojte ih umakati bit će pre mokre)

Pećenje čevapa

Čevape pecite najbolje na roštilju, na jakoj vatri ili u roštilj tavnici. [Rešetka](#) nek bude malo širih žica (ne ona za ribu) i sa kanalićima za odvodnju masnoće u koju će te umakati [lepinje](#), bez kojih čevap nije **čevap**. Za razliku od ostalog mesa, **čevape kod pećenja** okrećite što češće.

Čevape pri pečenju možete povremeno premazivati i ostatkom safta kojim ste namakali lepinje.

Kada ste čevape preokrenuli sa svih strana, složite namočene lepinje preko njih da se sve zajedno pari. Ako lepinje stavite prije nego su čevapi zapečeni sa svih strana ostat će mrvica na čevapima pa će sve izgledati kao panirano. Ne zaboravite i dalje okretati čevape, naravno prije toga sklonite lepinje.

Čevape u lepinji servirajte sa crvenim lukom i [ajvarom](#).

Ne zaboravite popiti [jogurt](#) ili prožvakati malo [peršuna](#), kako bi [minimizirali miris luka nakon jela](#).





Šiš ćevap se razlikuje od običnog ćevapa po svom izgledu i obično je ljući nego klasični ćevap. Ukratko šiš ćevap je duži i kroz sredinu nataknut na štapić.

Kada radite šiš ćevape umjesto papra uzmite jednaku količinu ljute tucane paprike i sam ćevap razvaljajte na duplu dužinu.

Šiš ćevapi neka odstoje sat-dva u hladnjaku te ih tada probijte kroz sredinu štapićem.

Pečenje šiš ćevapa je jednostavnije budući da se zbog štapića vrlo lako okreću.

[Update 08/2008] Ove godine bio sam u prilici pojesti **najbolje ćevape** u svom životu i to u Bihaću uz Unu. Naravno nisam mogao da ne odem direktno u kuhinju. Susretljivi kuhar mi je nakon šta sam mu nahvalio **ćevape** i nakon šta sam mu platio jednu šljivu odao svoj recept, koji se u nekim djelovima razlikuje od mojeg dosadašnjeg. Ukratko:

On koristi **junetinu** i to 50% mesa od plečke, 40% mesa od vrata i 10% od trbuha (potrbušnice). Od **začina** samo sol odprilike 2% na cjelokupnu masu mesa. Znači bez janjetine ili nedaj bože svinjetine.

Meso se reže na kocke i prvo se melje na grubu šajbu rupa 8-10mm. Promješa se i ostavi na hladnom 8-12 sati. Potom se meso melje još jednom na šajbi od 3-4mm. Promješa se i opet drži na hladnom 2-3 sata.

Može, a nemora se dodati prije pečenja i crveni sitno sjeckani luk, tucanu ili mljevenu ljutu papriku.

Baš sam ga pitao za sodu bikarbonu, kaže ako se baš mora koristiti (ugostitelji time malo "napuhnu" ćevape jer im se neda meso pripremati 15 sati. Stajanjem i čestim mješanjem mesne smjese dobijemo isti efekt.) dodaje se samo ako se ćevapi koriste odmah, u roku par sati. Razlog je da ćevapi gube tekućinu ako je soda umješana u mljeveno meso.

Ćevapi se peku na drvenom uglju, na rešetki koja odvodi saft od pečenja, ne smije padati u vatru. **Ćevape** kaže mi, za razliku od ostalog mesa za roštilj treba stalno okretati. **Ćevapi su pečeni** kad skaču od rešetke na roštilju (postanu kao da su od gume). **[Update 08/2008]**

www.moja-kuhinja.com