

# Ćevapi

Za tri osobe:



- 1 VŽ sitno sjeckanog crvenog luka
- 1 VŽ soli
- 1 VŽ vegete
- 1 MŽ crnog mljevenog papra
- ½ MŽ praška za pecivo
- 1 VŽ sitno sjeckanog peršuna
- 1,5 kg mesa

Nakon dugog eksperimentiranja pokazalo se da je najbolje goveđe meso i to rebra. Ona sadrže dobar omjer masnog i krkog mesa. Meso za ćevape mora biti jako masno (barem 30% masnoće). Također se pokazalo da dodavanje ekstra masnoće ne daje dobar efekt jer ta masnoća brzo izađe pri pečenju (jer je ne veže nikakvo tkivo). Jedino šta za ukus možete dodati oko 100 g janječeg loja.



Meso faširajte sami jer samo onda znate šta ima unutra. To radite u više koraka. Meso narežite na kockice primjerene vašoj mašini za meso, te prvo faširajte na grubu šajbu (br. 5). Faširano meso ostavite sat dva da se odmori prije nego ga još dva puta premeljete na sitnu šajbu (br. 3). Pri posljednjem faširanju dodajte janjeći loj.

Loj možete lako dobiti kod svakog mesara, jer je u stvari otpad, ili ja naprimjer svaki put kad kupim janjetinu višak loja odrežem i zamrznem, tako ga uvijek imam pri ruci.

Meso i sve začine dobro izmješajte rukama.



Zapamtite , mješanja nikad pre više, jer čim više mješate, to je masa kompaktnija i ćevapi se neće raspadati. Prašak za pecivo stavljamo, da meso pri pečenju ne „padne u sebe“ tj. da bi ćevap bio malko napuhnuto, inače meso bude ko da jedemo kobasicu.

Vlažnom rukom uzmemo recimo 3 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. Važno je na kraju rubove ćevapa malo stisnuti na unutra kako nebi dobili špičeve na kraju.

Gotove ćevape poslažemo na masni papir i ostavimo pokrivene preko noći u hladnjaku.



**Dobar tek!!!**

**Tomek** © [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com) ®