

Orginalne Cevapcici



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mieszane mięso mielone (najlepiej wieprzowe, wołowe i baranie)	50 dkg
cebula	2 sztuki
czosnek	2 ząbki
sól, świeżo mielony czarny pieprz	do smaku
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek obrać. Cebulę drobniutko posiekać, czosnek przecisnąć przez praskę. Wymieszać z mięsem, doprawić do smaku solą i pieprzem. Mięso bardzo dokładnie wyrobić i odstawić na 3-4 godziny do lodówki. Następnie z mięsa formować podłużne kiełbaski (można je także ponadziewać na drewniane patyczki). Każdą kiełbaszkę posmarować z obu stron oliwą. Ułożyć najpierw na tacce aluminiowej i podpiekać 4-5 minut z każdej strony, następnie przełożyć na ruszt i piec dalsze 4-5 minut na złotobrązowy kolor.