

Ćevapi iz friteze na vrući zrak



Sastojci

1kg mljevenog mesa junetina(dobro je i pola pola sa teletinom)

2 žlice soli

1 sitno narezani luk

Suhi peršin

Pola zlicice crvena paprika

10dag sira trapista narezanog na prutiće

Priprema

Meso i začine izmijesati, neka odstoji koliko vam odgovara.

Raditi loptice koje spljostite i u svaku staviti prutić sira. Formirajte cevap.

Pecite na 205 stupnjeva u fritezi 8 minuta. Ako pečete u pećnici pecite ih na 250 stupnjeva oko 15-20 minuta