

Kiełbaski cevapcici

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kuchnia chorwacka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- wołowina bez kości - 80 dag
- cebula -
- jajko -
- bułka tarta - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzenia:

1.



Cebulę posiekać

2.

Mięso z cebulą przepuścić dwukrotnie przez maszynkę

3.

Mięso posolić, skropić wodą, dodać bułkę i jajko, wyrobić na jednolitą masę

4.



Formować małe kiełbaski, włożyć na kilka godzin do lodówki

5.

Kiełbaski ułożyć na ruszcie, piec 15 minut co jakiś czas obracając