

# 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 przyrządzania:

**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