Zabundani ćevapi u sirnoj mećavi

**Autor**Snježana Posavec

ShareTweetSaveEmail
1

Ovo je jedan zimski recept s ćevapima! Tko kaže da su ćevapi samo za roštilj..

Ćevape pobrašniti, uvaljati u razmućena jaja, zatim u mješavinu krušnih mrvica i parmezana. Ispeći u dubokom ulju, potom ih izvaditi na papirnati ubrus da se upije višak ulja.
Luk sitno narezati, naribati gaudu i cheddar, mozzarellu narezati na kockice, dodati 3 žlice parmezana i sve pomiješati. Dodati kiselo vrhnje i majonezu, malo soli i papra , Worcestershire umak i par kapi ljutog chilli umaka. Smjesu dobro promiješati i uliti u posudu za pečenje. Peći u pećnici na 200°C oko 25 min, dok ne poprimi žućkastu koricu.
U tavi prepeći kruh na malo ulja.

Dobar tek!

250 g ćevapa
1 cup brašna
2 kom. jaja
1 cup krušnih mrvica
3 žlica parmezana
1 kom. kruha baguette
2 kom. luka
100 g sira Gaude
50 g sira Cheddar
5 žlica parmezana
1 kom. mozzarelle
200 g kiselog vrhnja
200 g majoneze
ljutog chilli umaka
2 jušna žlica Worcestershire umaka
sol, papar

NAMIRNICE

250 g ćevapa
1 cup brašna
2 kom. jaja
1 cup krušnih mrvica
3 žlica parmezana
1 kom. kruha baguette
2 kom. luka
100 g sira Gaude
50 g sira Cheddar
5 žlica parmezana
1 kom. mozzarelle
200 g kiselog vrhnja
200 g majoneze
ljutog chilli umaka
2 jušna žlica Worcestershire umaka
sol, papar

Način pripreme

1

Ovo je jedan zimski recept s ćevapima! Tko kaže da su ćevapi samo za roštilj..

Ćevape pobrašniti, uvaljati u razmućena jaja, zatim u mješavinu krušnih mrvica i parmezana. Ispeći u dubokom ulju, potom ih izvaditi na papirnati ubrus da se upije višak ulja.
Luk sitno narezati, naribati gaudu i cheddar, mozzarellu narezati na kockice, dodati 3 žlice parmezana i sve pomiješati. Dodati kiselo vrhnje i majonezu, malo soli i papra , Worcestershire umak i par kapi ljutog chilli umaka. Smjesu dobro promiješati i uliti u

posudu za pečenje. Peći u pećnici na 200°C oko 25 min, dok ne poprimi žućkastu koricu.
U tavi prepeći kruh na malo ulja.

Dobar tek!

Zabundani ćevapi u sirnoj mećavi
NAMIRNICENačin pripreme