UMOTANI ŠIŠ ĆEVAP

Jednostavan | 60 minuta | ekipa

SASTOJCI:

- Ravlić šiš ćevap
- lepinje
- mileram
- ljuta papričica
- mladi luk
- peršin list
- rajčica
- paprika
- krastavac

- ljubičasti luk

- limun (opcionalno)

PRIPREMA:

Naložite vatru. Nasjeckajte mladi luk, peršin i ljutu papričicu pa pomješajte s mileramom. Rajčicu, papriku, ljubičasti luk i krastavac pripremite za salatu koju ćete kombinirati zajedno sa šiš ćevapom.

Drvene štapiće natopite u hladnoj vodi kako ne bi gorili na roštilju.

Šiš ćevap nabodite na prikladni ražnjić/štapić.

Šiš ćevap ispecite zajedno na roštilju s lepinjama.

Lepinje namažite umakom od milerama i povrća, dodajte šiš ćevap i povrće, izvucite ražnjić, dodajte još povrća, limun po izboru i još umaka.

Dobar tek!

VIDEO RECEPT