

## Banjalučki Ćevap (recept)

22/11/2010 18:33 by Administrator

Banjalučki Ćevap u lepinji mnogi smatraju najslavnijim brendom Banjaluke. Jedinstven je po svom izgledu, ukusu i načinu serviranja. Pojavio se pre više od 100 godina i proslavio se i odmah prvo po cijeloj bivšoj SFRJ, a potom i dalje po svijetu. A razlog za to, svakako, postoji...

Sastojci za 8 osoba

1400 g Ć junetine, od plećke  
40 g soli  
1 Ćena bijelog luka  
600 g teletine  
3 prstohvata Ć bibera

### Priprema

Sameljite junetinu i teletinu, pomećajte pa u mljeveno meso dodajte so i dobro izmješajte. Mješajte 5 minuta ili duže, najbolje rukom, pa ostavite da odstoji u frižideru, na 3°C, 12 sati (mada može da stoji i 24 sata).

Protisnite beli luk i dodajte ga u mljeveno meso. Dodajte biber pa mješajte meso bar 10 minuta.

### Oblikovanje

Ćevape oblikujte pomoću za to namijenjenog levka, a možete da ih oblikujete i vlažnim rukama, pa ih ostavite još bar 2 sata u frižideru prije pećenja.

Banjalučki Ćevapi su prećnika oko 2 cm, dućine oko 5 cm i prave se "ploće" od po Ćetiri Ćevapa u nizu. Od 2 kg mljevenog mesa bi trebalo da se dobije oko 40 "ploćica" Ćevapa.

### Pećenje

Namješite uljem tiganj ili ploću na roćtilju. Pecite Ćevape po nekoliko minuta sa svake strane, dok lijepo ne porumene.

### Posluživanje

Ćevape slućite tople, u lepinji. Po pravilu se uz njih slući dosta crnog luka, ali i paradajz, krastavci, zelena salata i razni dodaci i prećine odlićnu kombinaciju.

Napomena: Ako se doslovno pridržavate recepta, za pripremu Banjalučkog Ćevapa Će Vam trebati dan ili dva. U Ćevabdćinicama to nije problem, jer dok je jedno meso u pripremi, drugo je već spremno za pećenje, ali kada se radi o manjim kolićinama mesa, za kućnu upotrebu, retko ko Će pokazati toliko volje. Zbog toga sva navedena vremena (za mješanje i stajane) možete skratiti da biste Ćevape pripremili u nekom razumnom roku. Istina je da to onda nije bać to, ali je slićno i, naravno, ukusno.

Toplo Vam preporučujemo da isprobate ovaj banjalučki specijalitet!

Prijatno!

Izvor vijesti: banjalukalive