

## ЈЕЛА СА РОШТИЉА

За припремање јела са роштиља, узимају се меканији дјелови меса и изнутрица млађих животиња. Зато се за печење на роштиљу или ражњу користи скоро искључиво месо виших категорија. Изузимајући изнутрице припремљене на роштиљу остала јела са роштиља су лако сварљива. Зато се ова јела претежно и конзумирају за вечеру. За њихово припремање не узима се много масноће, зачина и других тешко сварљивих намирница. Непосредно послје припремања морају се конзумирати, јер стајањем губе на квалитету.

**Ћевапчићи на жару.** За припремање месне масе (50 ћевапчића) користи се 1 kg јунећег или говећег меса и 20 g соли. Месо од врата, потплећке и плећке се одвоји од костију, одстрани сувична масноћа, жилице и опна. Месо исјећи на парчад погодну за мљевање и самљети у машини за мљевање меса чији су отвори на шајбни већи. Мљевена маса се посоли, добро измијеша (изради). Масу ставити у посуду и добро притиснути како би се издувао ваздух и спријечило његово продирање у месну масу. Овако припремљено месо ставити у фрижидер да на хладном мјесту одлежи око 24 часа. Одлежано месо, односно месну масу треба самљети, али сада у машини са мањим отворима на шајбни машине за мљевање меса, да би се добила што компактнија мљевена месна маса за припремање ћевапчића.

Непосредно пред обликовање ћевапчића, месна маса, се поново мора измијешати, али сада на радној дасци или столу. Месна маса је добро припремљена тек када се почне одвајати од руку радног стола или даске. Ћевапчићи се обликују помоћу одговарајућег лијевка. Ћевапчићи морају бити ваљкасти, са дужином око 6 cm, а промјера око 2 cm, тежине 20 g у једну порцију 10 комада. Припремљени и обликовани ћевапчићи се одмах пеку на обрисаним, загријаним и замашћеним решеткама роштиља. За вријеме печења ћевапчићи се преокрећу машицама. Ћевапчићи могу бити потпуно печени или полупечени (зависно од поруцбине), и морају се одмах сервирати. Сервирају се на овалу, тањиру, чинији. На горњи ужи дио дна овала стави се лист зелене салате са ситно сјеченим црним луком. На преостали дио дна овала стављају се директно са роштиља печени ћевапчићи.