

Ćevapčići - kuchnia bałkańska.



GOTUJEBOCHCE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	70 dgk
cebula biała	2
czosnek	7 ząbków
sól	
olej	2 łyżki
pieprz	1,5 łyżki
papryka słodka	1,5 łyżki
papryka ostra	1,5 łyżki
majranek	1,5 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Mięso mielimy. Cebulę obieramy i drobno kroimy. Dodajemy cebulę i wszystkie przyprawy i składniki do mięsa: czosnek, cebulę, pieprz, papryki, majeranek, sól, olej, wodę, proszek i sodę. Wszystko bardzo dokładnie i starannie mieszamy (naprawdę dokładnie trzeba wymieszać). Wymieszane mięso wkładamy na 1,5 h do lodówki. Po wyciągnięciu z lodówki mięso jest twarde i łatwiej je formować.
- KROK 2** Z mięsa formujemy kielbaski jak na zdjęciu. Warto delikatnie posmarować blat olejem, to wtedy nie będą kleić się do talerza. Tak przygotowane kielbaski przykrywamy sreberkiem i wstawiamy na noc do lodówki, aby wszystko się dokładnie przegryzło.

KROK 3

Rozpalamy grilla, wrzucamy Ćevapčići i grillujemy aż przyrumienią się dość często obracając. Kiedy będą już gotowe, na talerz nakładamy Ajvar i cebulę oraz Ćevapčići. I gotowe!