



Čevapčići

Ingredience

mleté maso (směs jehněčího a hovězího): **400 g**

cibule: **1 ks**

česnek - stroužky: **1 ks**

sladká mletá paprika: **1 KL**

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Najemno umleté maso smícháme s nadrobno nakrájenou cibulí, prolisovaným česnekem, paprikou, solí a pepřem. Nakonec přidáme trochu vody, díky které bude maso držet pohromadě. Vytvarujeme válečky, které grilujeme na rozežhátém grilu ze všech stran asi 15 - 20 minut dle velikosti. Čevapčići se běžně...

Čevapčići - recept

Najemno umleté maso smícháme s nadrobno nakrájenou cibulí, prolisovaným česnekem, paprikou, solí a pepřem. Nakonec přidáme trochu vody, díky které bude maso držet pohromadě. Vytvarujeme válečky, které grilujeme na rozežhátém grilu ze všech stran asi 15 - 20 minut dle velikosti.

Čevapčići se běžně podává se sterilovanými okurkami a hořčicí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí