



ĆEVAPČIĆI WIEPRZOWE

SKŁADNIKI:

500 g mielonego mięsa wieprzowego Sokolów
Uczta
2 ząbki czosnku
2 cebule
garść posiekanej świeżej kolendry
1 łyżeczka mielonej kolendry
1/2 pęczka posiekanej natki pietruszki
1 łyżeczka słodkiej papryki
1/2 łyżeczki papryki chili
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso dokładnie wyrobić z przyprawami, drobno posiekaną cebulą i czosnkiem, a następnie wstawić do lodówki na 30 minut. Następnie uformować waleczki i nabić na drewniane patyczki do szaszłyków (najlepiej je wcześniej namoczyć, aby się nie przypalały). Jeśli konsystencja będzie zbyt luźna, do masy można dodać jajko.
2. Tak przygotowane ćevapčići smażyć na grillu, patelni grillowej lub zwykłej patelni (z dodatkiem tłuszczu). Podawać z pieczywem typu pita, paprykową pastą ajwar lub sosem tzatziki.