

ĆEVAPI



600 g Rindfleisch
200 g Schweinefleisch Hack!! (wer mag kann auch Lammfleisch nehmen)
1 Zwiebel
1 Tee Löffel Bikarbonat
2 EL Mehl
2 - 3 TL Salz
1 TL Pfeffer
50 ml Mineralwasser
1 TL Paprika edelsüß
wer mag kann Knoblauch dazu geben

Das Hackfleisch mischen mit klein gehackten Zwiebeln/Knoblauch und gewürzt mit Salz und Pfeffer /Paprika , am besten über Nacht im Kühlschrank lassen(Oder paar Stunden).Kurz bevor grillen oder in der Pfanne anbraten dann aus dem Kühlschrank nehmen und formen mit den Händen (Tipp:Hände mit Wasser feucht machen)

Geformte Cevape auf dem Grill oder Pfanne auf mittlerer Hitze braten/grillen.
Werden gerne im Fladenbrot mit viel Zwiebel + Ajvar serviert oder mit Djuvec Reis und Pommes.