

Cevapcici



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	2 Prise(n)
Salz	1 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	½ Tasse(n) / Glas
Piri Piri	1 Stk.
Faschirtes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Knoblauch	1 Teelöffel
Zwiebeln	1 Stk.
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	2 Esslöffel
Olivenöl	

Zubereitung:

Chevapchichi, Chivapchichi, Ćevapčići, ... für diese südosteuropäische Speise gibt es viele Namen, aber wie auch immer man sie nennt, schmecken tun sie einmalig!

Faschirtes, Knödelbrot, Eier, Salz, Pfeffer, kleingeschnittene Zwiebel, kleingehackter Knoblauch, kleingeschnittene Piri, Paprikapulver gut vermengen und eine Stunde ziehen lassen.

5cm lange, 3cm breite Cevapcici formen und in heißem Fett rundherum gut anbraten.

Gutes Gelingen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1030-Cevapcici.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at