

Cevapcici



Zubereitung

1. Hackfleisch und Mineralwasser in eine Schüssel geben. Knoblauch dazupressen. Salz, Paprika und Pfeffer dazugeben, alles zu einer Masse verkneten. Ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Etwas Masse in wenig Öl braten und degustieren, nach Bedarf nachwürzen. Aus der restlichen Masse 7–8 cm lange, daumendicke Würstchen formen. Cevapcici in Öl bei mittlerer Hitze rundum 6–8 Minuten braten.

Zubereitungszeit

25 Minuten + ca. 30 Minuten ziehen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	390 kcal
Eiweiss:	30 g
Fett:	30 g
Kohlenhydrate:	1 g

Tipps zu diesem Rezept

- Mineralwasser lockert die Fleischmasse etwas auf. Die Serbinnen schwören darauf.
- Statt 1 TL Salz, 1–2 TL Vegata (Gewürzmischung) verwenden.
- Als Beilage zu Cevapcici werden fein geschnittene milde Zwiebeln oder Frühlingszwiebeln, gebratene grüne Peperoncini oder milde Kapija-Peperoni serviert. Ebenfalls passen Ajvar (geschnittene, gebratene Gemüse) oder mit Sauerkraut gefüllte, eingelegte Peperoni (aus dem Glas) dazu.

Zutaten für 4 Portionen

600 g	Rindshackfleisch
2 EL	Mineralwasser mit Kohlensäure
1	kleine Knoblauchzehe
1 TL	Salz
1 EL	Paprikapulver
0.5 TL	Pfeffer
5 EL	HOLL-Rapsöl (hoch erhitzbar)