

Čevapčiči

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g mletého drůbežího masa

20 g sušeného česneku (nebo čerstvého)

3 hrsti strouhanky

1 vajíčko

sůl

mletý pepř

(chilli koření)

sladká paprika

majoránka

olej

Postup

Mleté maso ochutíme přísadami. A necháme asi deset minut odležet (aby strouhanka nasála vlhkost). Je-li směs řidší dohustíme trochou strouhanky. Pak začneme navlhčenou rukou tvarovat šišky a smažit na pánvi (nejlepší je čtvercová pánev). Z uvedeného množství vytvoříme asi 23 šištiček. Příloha: brambory