

Čevapčiči na jehlách

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Potřeby: 350 g. mletého hovězího a vepřového masa, 5 menších cibulí, mletá paprika, sůl, mletý pepř, olej, 80 g. slaniny, a klobása

Postup

Postup: Mleté maso promícháme s jednou drobně nakrájenou cibulí, mletou paprikou, solí a pepřem, uděláme 20 krátkých válečků, napícháme je střídavě s tenkými čtverečky slaniny, tenkými kolečky klobásy a silnými kolečky cibule na 4 kovové jehly nebo špejle. Potraviny potřeme olejem po všech stranách, vložíme do rozehřátého grilu na rošt potřené olejem a grilujeme 3 minuty, pak je obrátíme, opět potřeme olejem a grilujeme 4 minuty. V kontaktním grilu je grilujeme při vysokém záhřevu 3 minuty. Podáváme s hořčicí a s pečivem.