

Čevapčiči

Kategorie: Skopové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600-800 g skopového nebo jehněčího masa

sůl

mletý pepř

2 3 lžíce hladké mouky

2 menší cibule

1 lžíce hořčice

tuk na opékání

Postup

Maso nakrájíme na kousky, umeleme, osolíme, opepříme, dobře prohněteme a ještě jednou umeleme, aby bylo jemné. Potom ho zpracujeme a vyválíme malé, asi 5 cm dlouhé válečky. Obalíme je v mouce a opékáme po všech stranách na roštu nebo na pánvi s rozehřátým tukem. Podáváme s drobně krájenou cibulí, hořčicí a s opékanými nebo vařenými brambory nebo s chlebem.