



## Čevabčiči z mletého masa

Ingredience

mleté maso (směs hovězího a vepřového): **400 g**

cibule: **1 ks**

vejce: **1 ks**

česnek - stroužky: **2 ks**

mletá sladká paprika: **1 KL**

mleté chilli: **1 KL**

sůl

pepř

majoránka

strouhanka dle potřeby

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Méně dietní, ale chutné

**Mleté maso smícháme s jemně nakrájenou cibulí a prolisovaným česnekem. Přidáme všechno koření a vajíčko. Pokud se nám zdá, že je směs moc řídká,...**

## Čevabčiči z mletého masa - recept

Mleté maso smícháme s jemně nakrájenou cibulí a prolisovaným česnekem. Přidáme všechno koření a vajíčko. Pokud se nám zdá, že je směs moc řídká, zahustíme ji strouhankou. Z připravené směsi

tvaryujeme válečky o velikosti asi 6 centimetrů. Čevabčiči z mletého masa opékáme na rozpáleném oleji nebo na grilu ze všech stran do zlatova.

**Čevabčiči z mletého masa** podáváme s bramborem, čerstvou cibulí, trochou hořčice nebo ajvaru.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí