

CEVAPCICI

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Rinderfaschiertes
- 1 Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver, scharf
- Majoran

Dekoration:

- Zwiebelringe
- rote Paprikaschote
- Krautsalat
- Petersilie

Zubereitung:

Knoblauch und Zwiebel schälen, fein schneiden und gemeinsam mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran und dem Ei zum Faschierten geben und gut durchkneten. Aus der Masse kleine Würstchen formen, in heißes Öl einlegen und bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun braten.

Cevapcici mit Zwiebelringen, in Streifen geschnittenem roten Paprika, Krautsalat und Petersilie garniert servieren.