

Čevabčiči

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 5

- Hovězí krk (nebo plec) 600 g
- Vepřový bůček 400 g
- Cibule 2 ks
- Vejce 1 ks
- Sůl 4 lžička
- Sádlo 1 lžíce
- Pepř černý čerstvě mletý 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Bulharsko

Počet porcí: 5

Postup:

Maso vepřové a hovězí umeleme. Maso musí být velmi studené.

Oloupeme si 1 cibuli na jemno a zpěníme jí na sádle dozlatova. Necháme ji vychladnout a poté ji vmícháme k mletému masu, osolíme, opepříme a přidáme vejce. Pořádně prohněteme. Navlhčenýma rukama vytvarujeme válečky, které po vytvarování vložíme pečícím papírem vyložený plech a upečeme v předehřáté troubě na 180°C 15 minut. Upečené necháme cca 5 minut odpočinout.

Podáváme posypané proužky cibule s bramborem a hořčicí.