

Čevapčiči

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso vepřové mleté 500 g
- voda 100 ml
- cibule 1 ks
- česnek 1 ks
- paprika sladká mletá 1 lžička
- sůl a pepř podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso promícháme se 100 ml vody, drobně nakrájenou cibulí, prolisovaným česnekem, kořením a solí. Směs necháme asi 30 minut uležet v chladničce.

Pak navlhčenýma rukama tvoříme malé šišky, které smažíme na rozpálené pánvi dozlatova.

Podáváme s cibulí nakrájenou na kolečka, hořčicí, sterilovanými okurkami, s bramborami či chlebem.