

Makedonské čevapčiči

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mouka 50 g
- vejce 4 ks
- maso 600 g
- olej 0.5 dl
- cibule 4 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- česnek 5 stroužek
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Makedonie

Počet porcí: 1

Postup:

Maso osolíme, semeleme a necháme přes noc stát v chladničce.

Druhý den maso znovu semeleme a přidáme mouku a vejce. Cibuli a česnek nasekáme nadrobno, osmahneme na oleji a vmícháme do masa. Maso opepříme, propracujeme a necháme 4 - 5 hodin odležet. Pak ručně nebo strojkem tvarujeme čevapčiči.

Připravené makedonské čevapčiči pečeme na roštu. Podáváme je s brambory, čerstvou zeleninou a hořčicí.

