

Originální srbské čevapčići

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- mleté maso 0.5 kg
- **na ozdobu**
- okurka 1 ks
- cibule 1 ks
- **podle chuti**
- majoránka 1 ks
- vegeta 1 ks
- **podle potřeby**
- strouhanka 1 ks
- olej 1 ks
- **příloha**
- vařené brambory 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Srbsko

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli a česnek oloupeme a pokrájíme na drobné kousky. Maso důkladně promícháme s vejcem, cibulí a česnekem, dochutíme vegetou, solí a majoránkou.

Směs zahustíme podle potřeby strouhankou a tvoříme válečky. Čevapčiči smažíme na rozpáleném oleji, až jsou pěkně prosmažené.

Originální srbské čevapčiči podáváme s vařenými brambory. Porce zdobíme čerstvou okurkou a můžeme přidat osmaženou cibulku.

Recept na srbské čevapčiči nás navíc přijde levně, přitom si pochutnáme.