

Jednoduché čevabčiči

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- chilli koření 1 špetka
- mletý černý pepř 1 špetka
- česnek 3 stroužek
- majoránka 1 špetka
- mleté maso 0.5 kg
- sůl 1 špetka
- cibule 1 ks
- mletá sladká paprika 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mletého masa přidáme nadrobno nakrájenou cibulku, prolisovaný česnek, papriku, chilli, celé vajíčko, opepříme, osolíme a vše hodně důkladně prohněteme. V případě, že je směs řidší, přidáme trochu strouhanky, abychom docílili požadované tuhosti směsi. Ze vzniklé směsi uděláme malé válečky (asi tak velikosti palce).

Na pánvi rozpálíme větší množství oleje na vysokou teplotu a válečky v něm zprudka opečeme tak, aby střed zůstal mírně načervenalý. Před vložením do rozpáleného oleje možno poprášit hladkou moukou.

Jednoduché čevabčiči podáváme s hořčicí, najemno nakrájenou cibulkou a syrovou zeleninou.
Vhodná je i tatarská omáčka. Příloha - vařené brambory, hranolky.