

ČEVABČIČI

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 500 g
- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 hrst
- mletý pepř 1 hrst
- majoránka 1 špetka
- tymián 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

K mletému masu přidáme vejce, velmi jemně nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, sůl a všechno koření. Rukama dobře promícháme a propracujeme. Potom odkrajujeme polévkovou lžící masovou směs a tvarujeme ji mokřýma rukama na delší a tenké šišky. Ty zvolna opékáme po všech stranách v rozpáleném oleji.

Poznámka:

Podáváme s hořčicí a nakrájenými kolečky cibule.

Vhodnou přílohou je chléb, brambory či bramborová kaše.