

Čevabčiči v dvojbalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřový bůček 250 g
- Kuřecí prsa 300 g
- Sůl 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Cibule 2 ks
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 1 miska

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Na mlýnku na maso nameleme, osolíme, okořeníme a dobře promícháme s najemno posekanou cibulí. Utvoříme šišky, které obalujeme v rozšlehaném vejci a strouhance. Šišky se lépe tvoří, když si masovou směs připravíme den dopředu a přes noc necháme v ledničce. Smažíme ze všech stran v rozpáleném tuku. Podáváme s bramborovou kaší nebo štouchanými bramborami, hořčicí a cibulí.