

Plněné čevabčiči

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mletá vepřová plec 400 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Strouhanka 3 lžíce
- Paprika 1 lžička
- Chilli omáčka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Tvrdý sýr na plnění 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Mleté maso smícháme s cibulí nakrájenou na drobné kostičky, nasekanými několika listy medvědího česneku nebo lisovanými stroužky česneku a strouhankou. Ochutíme solí, sladkou paprikou a podle chuti chilli omáčkou. Sýr si nakrájíme na 8 hranolků. Z dobře promíchané hmoty děláme placičky, do kterých zabalíme sýr. Hotové šišťičky (čevabčici) smažíme ve fritáku nebo na pánvi na oleji.