Čevabčiči v housce s ajvarem

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřová plec 600 g
- hladká mouka 20 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- ajvar 150 g
- bulky 4 ks
- červená cibule 1 ks
- olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vepřové maso opereme, osušíme a umeleme
2. Umleté maso osolíme, opepříme a v míse dobře promícháme
3. Vypracujeme šišky silné asi jako palec, které obalíme v hladké mouce
4. Na rozpáleném grilu, mírně potřené olejem, opékáme ze všech stran dozlatova
5. Housky přepůlíme a na sucho, nebo mírně potřené olivovým olejem jemně opečeme na grilu
6. Spodní část housek poklademe kolečky červené cibule, hojně naneseme ajvar a na něj poklademe čevabčiči, tak 2-3 kusy do každé housky
7. Obložené housky zaklopíme druhou částí a ještě teplé podáváme.