Šišky z mletého masa - čevapčiči

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- větší cibule 1 ks
- mletá vepřová kýta 150 g
- mletá skopové plec 200 g
- mleté přední hovězí maso 150 g
- **na ozdobu**
- cibule 1 ks
- červená paprika 1 ks
- plnotučná hořčice 1 ks
- kyselá okurka 1 ks
- **podle chuti**
- pepř 1 ks
- mletá červená paprika 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme a na hodně drobno pokrájíme. Mleté maso důkladně, nejlépe rukama, promícháme s cibulí, solí, pepřem a červenou paprikou.

Ze směsi vytvarujeme šišky, ne příliš velké, a zprudka je opečeme ze všech stran na rozpáleném oleji nebo sádle. Usmažené šišky z mletého masa ihned podáváme.

K čevapčiči se nejvíce hodí uvařené brambory. Doporučuji chuť doplnit plnotučnou hořčicí, tatarkou a ozdobit cibulí a kyselou okurkou.