

Čevapčiči



25. 10. 2021

Recept je vhodný pre: 2.fázu, 3. fázu

ingrediencie na 5 porcií

- hovädzie mäso 500 gramov
- olej olivový 1 lyžička
- 2 lyžičky sušenej cibule
- štipka červenej papriky
- soľ
- korenie čierne
- petržien hladkolistý

postup prípravy

Chudé hovädzie mäso pomelieme alebo rozmixujeme. Vmiešame do neho olej, sušenú cibuľu, korenie a nasekanú petržienovú vňať.

Rukami namočenými v studenej vode vytvarujeme menšie valčeky, potrieme ich olivovým olejom a upečieme v rúre vyhriatej na 180 stupňov približne 30 minút. Hotové čevapčiči servírujeme s dijonskou horčicou, zeleninovým šalátom a varenými zemiakmi.