

Cevapcici

für 2 Personen

Zutaten

400 gehacktes Lamm- oder Rinderhackfleisch, 2 Knoblauchzehen, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel weißer Pfeffer, 2 Esslöffel Öl, 2 Zwiebeln

Zubereitung

1. Knoblauch feinhacken, nicht pressen!
2. Fleisch mit Knoblauch, Salz und Pfeffer gründlich verkneten
3. Würstchen daumendick formen und einölen
4. Zwiebeln fein würfeln
5. die Cevapcici etwa 8 Minuten von allen Seiten knusprig braun grillen
6. die Zwiebeln roh zu den Cevapcici essen

Zeitbedarf

ca 30 Minuten

dazu paßt

Tsatsiki, Baguette, Salat, Ajwar (die restjugoslawische Würzmischung)

