

Ćevapčići

Zutaten für 4 Portionen

- 700 g **Hackfleisch**
- 150 g **Zwiebel**, fein gewürfelt
- 3 **Knoblauchzehen**, gepresst
- 1,5 TL **Salz**
- 1/2 TL **Natron**
- 1 TL **schwarzer Pfeffer**, gemahlen
- 2 TL **Paprikapulver** edelsüß
- 1 TL **Paprikapulver** rosenscharf
- 1 EL **Olivenöl**



Zubereitung

1. **Zwiebel** schälen und sehr fein würfeln. **Knoblauch** pressen.
2. **Hackfleisch** in eine Schüssel geben. **Zwiebel**, **Knoblauch**, **Salz**, **Natron**, **Pfeffer**, **Paprika** edelsüß und rosenscharf sowie **Olivenöl** zugeben.
3. Masse gründlich **10 Minuten kneten**, bis sie gut bindet.
4. Aus der Masse **Röllchen formen** (ca. 30 g pro Stück), etwa 10 cm lang und 2 cm dick.
5. **Röllchen** auf einen Teller legen und **2 Stunden im Kühlschrank** ruhen lassen.
6. In einer beschichteten Pfanne so viel **Olivenöl erhitzen**, dass der Boden 2–3 mm bedeckt ist.
7. **Ćevapčići bei mittlerer Hitze** unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Minuten rundum braten.
8. Servieren
9. **Dünne Zwiebelringe** mit **Paprikapulver** bestäuben, dazu grüne **Paprikaringe**, **Tomaten** und **Ajvar**.

**Guten Appetit - Dobar tek!
Prijetno.!**