

ČEVABČIČI S AJVAREM, CIBULÍ

SRBSKO

Suroviny

- 800 g hovězího masa
- pepř, sůl
- 40 ml vody
- 2 paličky česneku
- 3-4 Pita chleby (lepinji)
- 6 brambor

1) Příprava masa (15 min.)

1. Převaříme 40 ml vody a necháme vychladnout. Mezitím nakrájíme nadrobno 2 stroužky česneku.
2. Do vychlazené vody přidáme lžičku soli, nakrájený česnek a pepř dle chuti. Směs necháme přejít varem a poté necháme vychladnout.
3. Zchladlou směs nalijeme na maso a promícháme. Přikryjeme a necháme odstát v lednici přes noc (cca 24 hodin).

2) Příprava čevabčiči (25 min.)

1. Maso vyjmeme z lednice a nasekáme nebo rozmixujeme. Uřízneme horní okraj plastové lahve a přes otvor lahve „protáhneme“ maso. Dáváme si zejména pozor, aby v masu nebyl vzduch.
2. Použijeme veškeré namleté maso a uděláme krásný válcovitý tvar čevabčiči. Maso lze také propracovat do požadovaného tvaru pouze rukama.
3. Na pánvi rozežřejeme olej a čevabčiči smažíme ze všech stran, neustále je obracíme, aby byly dobře opečené.
4. Brambory oloupeme a uvaříme ve vodě. Můžeme udělat bramborovou kaši.
5. Čevabčiči se tradičně podávají pouze s ajvarem (lze ho najít v ČR v supermarketu nebo specializovaných obchodech), cibulí a lepinjou (v ČR těžko najdeme, ale lze místo toho použít Pita chléb).

PRO 4 OSOBY

