



Cevapcici mit Ajvar und Fladenbrot

Für die Cevapcici:

500 g Rinderhackfleisch

250 g Lammhackfleisch

4 Knoblauchzehen

1 kleine Zwiebel

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Paprikapulver edelsüß

1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1 Teelöffel Natron

2 Esslöffel Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Esslöffel neutrales Öl

Zum Servieren:

1 Glas Liakada Paprika-Ajvar scharf

2 große weiße Zwiebeln

4 Fladenbrote oder Lepinja Brötchen

Cevapcici mit Ajvar und Fladenbrot

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

1.

Für die Cevapcici Knoblauch pressen und die Zwiebel sehr fein reiben. Mit Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Paprika, Natron und Mineralwasser gründlich verkneten. Mindestens 1 Stunde kalt stellen — besser 4–12 Stunden.

Mit leicht angefeuchteten Händen kleine Würstchen formen: ca. 7–8 cm lang, etwa daumendick. Ergibt ungefähr 16–20 Stück.

Eine Pfanne oder Grill stark vorheizen. Cevapcici insgesamt ca. 8–10 min. braten/grillen, dabei regelmäßig wenden, bis sie außen kräftig braun und innen noch saftig sind. Nicht zu oft drücken — sonst verlieren sie Saft.

Weißer Zwiebeln in feine Halbringe schneiden.

Fladenbrote kurz nach Packungsanleitung erwärmen.

Für jeweils einen Teller 4-5 Cevapcici mit einem Fladenbrot, 2-3 EL Ajvar und reichlich rohen Zwiebeln servieren.