



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Djuvec Reis mit Cevapcici

Djuvec Reis mit Cevapcici

1 kg Hackfleisch

1 Teelöffel Salz

2 Teelöffel Pfeffer

2 Teelöffel Paprikapulver

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

400 g Menzi Djuvec Reis

1 Glas Liakada Paprika-Ajvar mild

Djuvec Reis mit Cevapcici

1.

Für die Cevapcici die Zwiebel fein reiben und den Knoblauch fein hacken.

Hackfleisch in einer Schüssel mit der Zwiebel, Knoblauch und den Gewürzen gut vermengen. Dann aus dieser Masse kleine längliche Röllchen (Durchmesser ca. 2 cm) formen.

Cevapcici in einer Grillpfanne oder auf dem Grill zubereiten. Dabei beachten: Cevapcici zuerst von allen Seiten bei starker Hitze kross anbraten. Dann bei reduzierter Hitze für einige Minuten garen lassen.

Djuvec Reis nach Packungsanleitung zubereiten.

Cevapcici mit dem Djuvec-Reis und Ajvar servieren!