



Herzhafte Cevapcici

Zubereitung

Einen Tag zuvor beginnen.

- 1** Drei Zwiebeln fein würfeln. Die restlichen beiden Zwiebeln grob gehackt, sie werden zu den fertigen Cevapcici gereicht.
- 2** Das Hackfleisch mit den feingewürfelten Zwiebeln sowie allen Gewürzen, außer dem Wasser, zu einem homogenen Teig verrühren. Während des Rührens nach und nach das Wasser dazugeben.
- 3** Die Masse ca. 20 Minuten rühren, bis sie fest und klebrig geworden ist.
- 4** Aus der Fleischmasse etwa 6 cm dicke und 2 cm breite Würstchen kneten. Diese dann mit Folie abdecken und über Nacht im Kühlschrank lagern.
- 5** Am nächsten Tag die Cevapcici in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten knusprig braten oder auf dem Rost grillen. Mit Fladenbrot, Ajvar, Kajmak und grob gewürfelte Zwiebeln servieren.

Tip: Natürlich können die Cevapcici auch gleich gebraten werden, doch die Aromen werden intensiver, wenn sie über Nacht durchziehen können.

Zutaten

Für 4-6 Portionen:

- 5 Zwiebeln
- 9 Knoblauchzehen
- 2 EL Salz
- 2 EL Pfeffer
- 2 EL Paprikapulver, scharf
- 2 EL Paprikapulver, süß
- 2 EL Petersilie
- 2 kg Hackfleisch, gemischt oder Rind
- 200 ml Mineralwasser
- 4 EL Öl
- Ajvar, nach Bedarf

Dazu passt der traditionelle Djuvec-Reis und ein knackiger Salat.