

Čevapčiči



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2394 kalorií , **0 g** cukrů , **213 g** tuků , **119 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/cevapcici--2>

Příprava

Směs mletého masa smícháme se solí, mletým černým pepřem, sušenou drhnutou majoránkou, mletou paprikou, tymiánem, prolisovaným česnekem, drobně pokrájenou cibulí a 1 vejcem. Ruce namočíme do studené vody, vezmeme kus hmoty a rukama tvarujeme šištičky. Potřeme je mírně olejem a smažíme na pánvi v oleji dozlatova cca 15 minut. Na talíř přidáme drobně nakrájenou cibulku na proužky a lžící polotučné hořčice. Lze přidat i tatarku.

Tip k receptu

Příloha - brambory a zeleninový salát, kapie nakrájená na proužky, dobré jsou i šťouchané brambory, nebo bramborová kaše.

Ingredience

- 300 g mletého vepřového masa
- 300 g mletého hovězího masa
- 1 vejce
- 2-3 stroužky česneku
- 2 cibule
- špetka mleté papriky sladké
- špetka mleté papriky pálivé
- 1-2 lžičky soli
- 1 lžička pepře
- špetka majoránky
- špetka tymiánu (Mateřídoušky obecné)
- 1/2 hrnku rostlinného oleje na smažení
- 4 lžíce polotučné hořčice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Maso, Rodina, Hlavní chod

